

鳩間方言の農業関係語彙

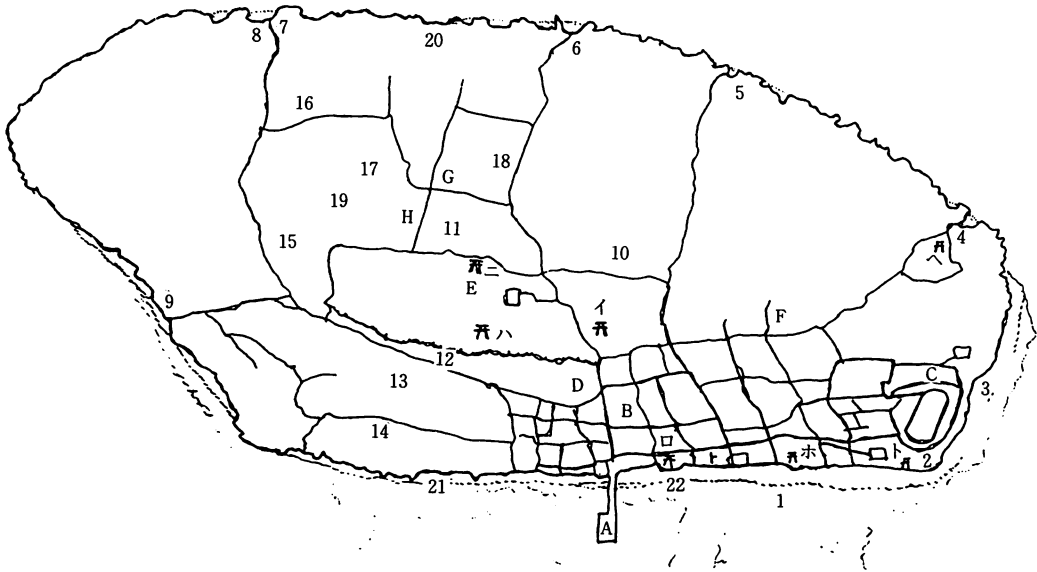
著者	加治工 真市
出版者	法政大学沖縄文化研究所
雑誌名	琉球の方言
巻	13
ページ	160-205
発行年	1988-11-30
URL	http://hdl.handle.net/10114/11981

鳩間方言の農業関係語彙

加治工 真 市

鳩間島は西表島の北約4 kmの海上に浮かぶ周囲約3.9kmの小島である。島の中央部には最高標高33.8mのナカン^{ナカモリ}ムレ [nakammure] (中岡) (人により、ナカン^{ナカモリ}ブレ [nakambure] ともいう) があり、その東側にはほぼ同標高のウイヌ^{ウイヌ}・ウガン [ʔuinu-ʔugan] (友利お嶽) の^{ウイヌ}ウガンヤマ [ʔuganjama] (お嶽の森) がある。また西側にもほぼ同標高のパカヤマ [paka-jama] (墓の森) があって、第三紀層からなる島の中央高地を形成している。島全体が琉球石灰岩からなる低島で、その上を島尻マーヅと称される土壌が覆っている。島では水田耕作は不可能であり、従ってそれは古来対岸の西表島北岸一帯で行われてきた。東は赤離から西は宇奈利崎に至る一帯に鳩間島の水用が分布しているが、これらの地域はマラリアの猖獗する地であるため、人々はプーキ [pu:ki] (「風気」の義か。風土病、マラリヤ) に罹患することを怖れて、五～六日の泊りがけで、鳩間島から通って水田耕作の仕事に従事した。場合によっては日帰りで仕事をすることもあった。このヤキー [jaki:] (風土病、「焼き」の義か) の島へは、男が^{イダ}イダフニ [ʔidaΦuni] (板舟、サバニ) を漕いで渡り、稲作に従事するのが普通であった。反対に、島での畑作は女が中心になって行われた。鳩間島にはハブがないので、誰でも、いつでも、どこへでも行くことができた。ススキの密生した藪の中へも裸足で入って燃料の枯れススキを拾うことができた。ユシ^{ユシ}キ・キー プサイン^{ユシ} ウジ^{ユシ} ヲル プサイン パッ^{ユシ}タ [juʃiki-ki: pɥusaɪŋ ʔudʒiru pɥsaim patt'a] (薄の薪を拾いに、柴木を 拾いに 行った) のは^{ススキ}婦女子であった。薄^{ススキ}の原野に火をつけて焼き、ヤキバイ [jakibai] (焼け跡のススキ) を刈りて畑を開墾するのも婦女子が中心であった。島での畑作は女が、西表島での稲作は男が中心に行うという具合に、一応の分業が成立していた。ここでは、このような島の農業に関する方言語彙を集め、可能なかぎり生活と関連づけて記述してみることにする。以下、五十音順に記述を進める。なお鳩間島と西表島の略図を参照されたい。

図 1

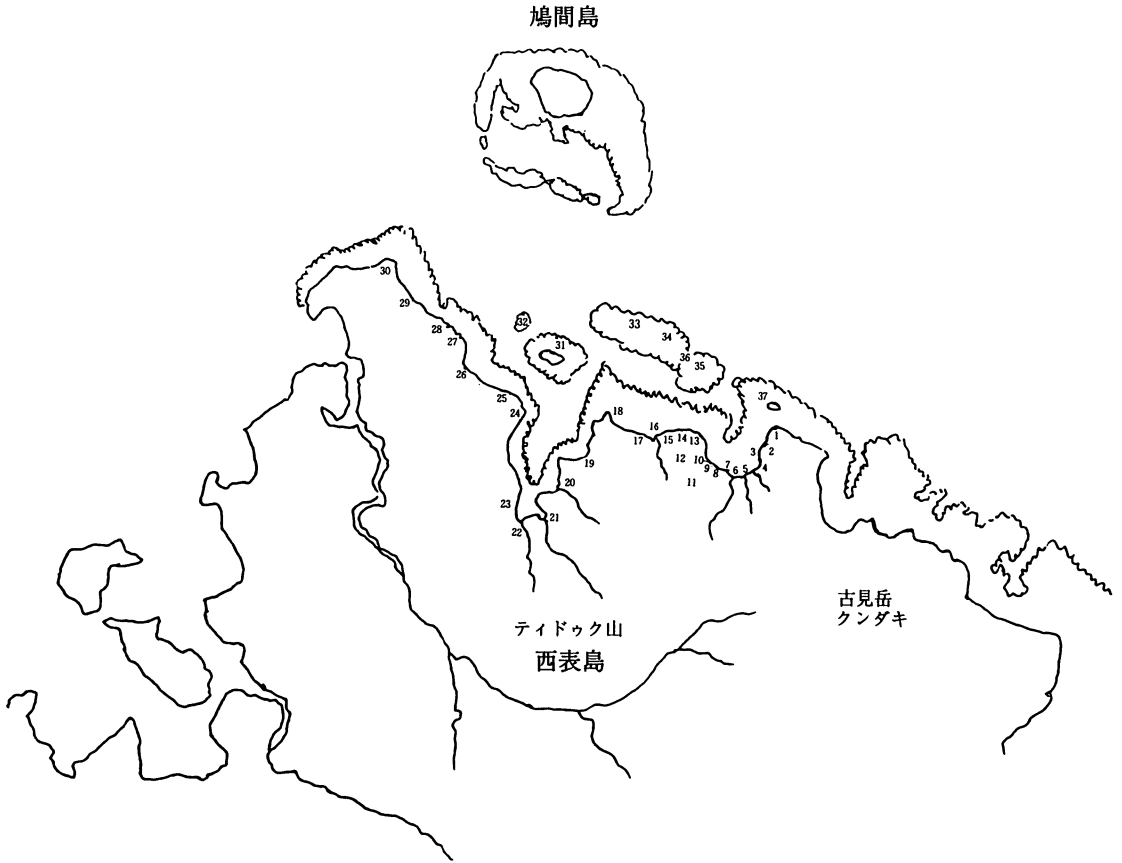


鳩間島略図

1. パマザヅキ [pamadzaki]
2. ウブドゥママル [ʔubudumaru]
3. ナラリパマ [nararipama]
4. フナバルバマ [Φunabarupama]
5. フカバカバマ [Φykabakapama]
6. シマナカバマ [ʃimanakapama]
7. ブシヌヤー [buʃinuja:]
8. タチバルバマ [təʃibarupama]
9. ヤラヌバマ [jaranupama]
10. フクンドー [Φykundo:]
11. ニシドー [niʃido:]
12. ウブマイ [ʔubumai]
13. イラカマイ [ʔirakamai]
14. ナードー [na:do:]
15. タチバル [təʃibaru]
16. サクラカ [sakuraka]
17. ナバンドー [nabando:]
18. シマナカ [ʃimanaka]
19. カンドー [kando:]
20. スムスク [sumusyuku]
21. イントゥマバマ [ʔintumapama]
22. マイヌバマ [mainupama]
- A. サンバシ [sambafi] (栈橋)
- B. ムラヤカ [murakaka] (村中)
- C. ガッコー [gakko:] (学校)
- E. ナカンムレ [nakammure] (中岡)
- F. アンヌカー [ʔannuka:] (東村井戸)
- D. インヌカー [ʔinnuka:] (西村井戸)
- G. ウイヌカー [ʔuinuka:]
- H. パチンガカー [pəʃingaka:]

- イ. ウイヌウガン [ʔuinu-ʔugan] (友利御嶽)
- ロ. ピナイウガン [pinai-ʔugan]
- ハ. アラカーウガン [ʔaraka-ʔugan]
- ニ. ニシドーウガン [niʃido-ʔugan]
- ホ. タビヌウバガン [tabinu-ʔugan]
- ヘ. フナバルウガン [Φunabaru-ʔugan]
- ト. サンシキ [sanʃiki] (栈敷)
- チ. オーシェ [ʔo:ʃe] (役所、現コミュニティセンター)

図2 西表島略図



<鳩間島の水田地帯の地名>

1. ガバナレ [gabanare]
2. サキンダ [səkinda]
3. シタ¹タレー [ʃɪtadare:]
4. ユシ¹キダー [juNikida:]
5. ウブ¹ミジ [ʔubumidʒi]
6. ケーダガーラ [ke:daga:ra]
7. ケーダ [ke:da]
8. アーラバカ [ʔa:rabaka]
9. トウマダ [tumada]
10. キダバナ [kidabana]
11. タカ¹スク [takasuku]
12. クバシ¹タ [kubaʃɪta]
13. ¹インダ [ʔinda]
14. シーヌウチ [ʃi:nuʔutʃi]
15. ¹クバイズー [kubaidzu]
16. クーラミナトゥ [ku:raminatu]
17. クーラ [ku:ra]
18. シザバナリ [ʃidzabanari]
19. マーレー [ma:re:]

20. ナカ¹シ [nakafi]
21. ¹ナカズル [nakadzuru]
22. ナカ¹ダ [nakada]
23. フノー¹ラ [Φunora]
24. ピナイサキ [pinaisaki]
25. ヌザキダー [nudzakida:]
- スー¹ダー [su:da:]
26. ウイバル [ʔuibarʊ]
27. カーダ [ka:da]
28. ウボー¹ダ [ʔubo:da]
29. ニシ¹ミジ [niʃimidʒi]
30. ウランザキ [ʔurandzaki]
31. バトゥ¹マレー [paʈumare:]
- ホート¹バレー [hotubare:]
32. ユニ [juni]
33. イーリジマ [ʔi:ridʒima]
34. ウブビー [ʔububi:]
35. ダイ¹クビー [daikubi:]
36. ナーシビー [na:ʃibi:]
37. ガバナレヌ・ウブイシー [gabanarenu-ʔubuiʃi]

アアー [ʔa:] (名) 粟。粟にも粘り気のある「糯」と「粳」があった。これにも、稲と同様、ムチマイ (糯)、サクマイ (粳) と呼んでいた。アース・イー [ʔa:nu-i:] (粟の飯) は、特に糯の御飯は美味であった。鳩間島は粟作よりも稲作に重点を置いていた。

アースン [ʔa:suŋ] (動) ①脱穀する。②木の実などを、枝をゆすって落す。③あせもやおできなどの化膿したものを潰す。アースヌ [ʔa:sanu] (脱穀しない)、アース・プサン [ʔa:ʃi-pusag] (脱穀したい)、アースティ [ʔa:ʃiti] (脱穀して)、①マイ アースン [mai ʔa:suŋ] (稲を脱穀する)、②フナブヌユダ ウーカシティ アースバ [ʔunabunu juda ʔu:kasiti ʔa:ʃi-ba] (九年母の枝をゆすって、実を落しなさいよ)

アールバカ [ʔa:rabaka] (地名)、ケーダの西側に開けた水田地帯。トゥマダ [tumada] の中に入るが、その中の「東のハカ」の義を有するものと考えられる。トゥマダの東側の水田の意であろう。ニシムレー [niʃimure:] (米盛家)、アマシェー [ʔamaʃe:] (小浜家)、イラブレー [ʔirabure:] (西原家)、アザター [ʔadzate:] (東里家)、ヨーカヤー [jo:kaja:] (西原家)、クメー [kume:] (小浜家) などの水田が広がっていた。

アイダチ [ʔaidatʃi] (名) 槌。大作業などで用いる槌。

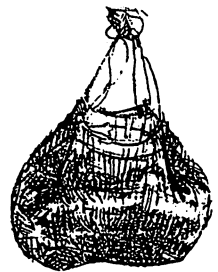
鑿を使って材木に穴をあけたりする際には、この槌が便利である。小さな木槌は、アイダチェーマ [ʔaidatʃe:ma] といい、米を搗く際に用いる杵の一種にもアイダチという。



家造りなどのバコーシンカ [bako:ʃiŋka] (大勢の共同作業人) の食事を賄うには、普通の杵では間に合わない。ウブアイダチ [ʔubu-ʔaidatʃi] (大きな木槌の杵) で、三人一組にし、掛け声をかけあいながら米搗きをした。マイッサイ [mai:ssai] (米搗き) には、普はイナシキ [ʔinaʃiki] (「稲搗き」の義か。杵) を用いた。

建築用に用いる大きな木槌に対しては、ガバラ [gabara] という。主に大きな材木を打つのに用いた。船揚げのさい、バンギ [baggi] (敷き木) の上におくコロ [koro] などを打つには、これが使われた。例、アイダチシ ヌンバ ウティ アナ プリ [ʔaidatʃiʃi numba ʔuti ʔana puri] (木槌で鑿を打って穴を掘れ)

アウダ [ʔauda] (名) 畚。諸などやダイクニ [daikuni] (大根) などの野菜を入れて運ぶのに用いる。大型のアウダには堆肥などを入れて運ぶ。アイク [ʔaiku] (担い棒) の前方と後方に吊して担ぐ。前、後の一対の畚を、プスカタミ—pʃukatami] (一担) という。一方だけにでは、カタティ [kʌtati:] (片手) といい、前方だけに荷が重くなることを、マイニー [maini:] (前荷) という。シキゴイ アウダナ イリティカ タミ [ʃikigoi ʔaudana ʔiriti katami] (堆肥を畚に入れて担げ)。



アガミ [ʔagami] (名)、「赤豆」の義、小豆(あずき)のこと。アンムチ [ʔamutʃi] (餡餅)の餡の材料として利用される。

アザ [ʔadza] (名) 畦。パタキヌ・アザ [paʔakinu ʔadza] (畑の畦)。畑を仕切った境界線部。一人が歩けるほどの道幅がある。この部分に豆を植えたり、シンザ [ʃindza] (甘蔗、砂糖きび)を植えたりした。キーウン [ki:ʔun] (たびおか)を植えることもあったが、これは地味を衰えさせるともいわれていた。

アザバライ ʔadza-barai (名) 畦ばらい。畑の畦の雑草を刈り取ること。

アダンプラヌ・フキ [ʔadamburanu-ɸuki] (名) あだんの芽。和名、アダン、タコノキ科植物。阿檀の葉は細長くとがっており、葉の両側と裏にはとげがある。幹の下から多数の気根が垂れる。この気根をアダナシ [ʔadanafi] (阿檀の気根)といい、強い繊維からなっている。この繊維で編んだ縄をアダナシ・ジナ [ʔadanafi-dʒina] (アダン綱)という。葉はアダンプラヌ・ムス [ʔadampa:munu] (あだん葉筵)の原料となる。海岸の砂地などに自生しており、実は熟れると食べられる。パインの形状をした実が熟れると赤色になり、甘味が出るので、マコヤ [makoja] (やし蟹)はそれを狙って阿檀の木によじ登り、その実を食う。アダンプラヌ・フキ (阿檀葉の茎、芽)は、石垣島あたりではユディティ [juditi] (茹でて)灰ぬきをして、味噌あえて食べるが、鳩間島では食べなかった。例、アダンプラヌ・フケー ツファーセン [ʔadamburanu ɸuke: ɸa:nseŋ] (阿檀の茎は食べなかった)。

アブシ [ʔabuʃi] (名) 田の畦。田と田を仕切った境界の土を盛り上げた部分。人が歩ける道幅があり、通路として利用される。アブシ パライティ ター ヤーラクン [ʔabuʃi paraiti ta: ja:rakuŋ] (畦の草を刈り払って田を耕す)

ウンネ [ʔune] (名) 畝。新しく共通語より借用されたもの。ウンネ アギティ シキゴイ イリリ [ʔune ʔagiti ʃikigoi ʔiriri] (畝をあげて、堆肥を入れなさい)。

モミ [momi] (名) 粃。米の外皮をつけた状態の穀物。モミガラ [momigara] (粃殻) アラムトゥ [ʔaramutu] (精米の中にある粃殻の除去されないまゝの米に粃)

モミガラ ヤキティ パタキヌ コイ ナスン [momigara jakiti paʔakinu koinasuŋ] (粃殻を焼いて畑の肥にする)。アラムトゥ プサウン [ʔaramutu pɯsauŋ] (精米の中から粃を拾う)

アマダ [ʔamada] (名) 魚類を火で焙って乾燥させるために作った金網。普通針金(8ばん線)を利用して作った。3~4センチ四方の大きさの網目の金網を作り、それを竈の上にかけて、その上に魚類を置いて火で焙り、焙乾する。このようにして焙乾にかけることを、ガスン [gasuŋ] (焙乾する)という。ガシ・イズ [gaʃi:izu] (焙乾した魚)、ガシタク [gaʃi-taku] (焙乾したタコ)はうま味が出るといわれている。

アマン^ツグイ [ʔamangui] (名) 雨乞。早魃が続いて農作物に被害が出ると、島のサカサ^ツ [səkasa] (司、神女) やカン^ツプス [kampusu] (神人、ティジリ^ツビ)、それにヤク^ツサ [jakusa] (村役人、祭祀係) らが集まって協議し、サカサ [səkasa] (司) にピュール [pju:ru] (日選り) をとらせて「雨乞い」の祭祀を実施した。ウイヌ^ツ・ウガン [ʔuinu-ugan] (友利お嶽) で「雨乞い」の祈願をし、天乞いの神歌を歌って五つのお嶽を回り、道中、井戸から汲んできた桶の水を枕杓で汲み、それを掛けながら進んだ。雨乞いの歌にはナガミク (長め句) とハヤミク (早め句) がある。トゥムル・ウガン (友利お嶽。普通はウイヌ・ウガンという。) のナガミクは六連からなり、ハヤミク (早め句) は三十連からなる。ニシ^ツドーウガン (西堂お嶽)、マイ^ツヌ・ウガン (髯^{ビナイ}ツ御嶽、ピナイ^ツ・ウガンともいう。)、アラ^ツカーウガン [ʔaraka:ʔugan] (新川お嶽、ミジムトゥともいう。) などのお嶽で歌われる歌も、ほぼ六連からなっている。

雨乞いの歌 (アマン^ツグイ [ʔamangui]) の例。

トゥムル・ウガン (ナガミク)

ウブシクヌ マブルシュ アミブシャヌ
 ウブトゥムル カミガナシ アミブシャヌ
 ウマンチュヌ ニガイヤ アミブシャヌ
 アカカラジヌ ニガイヤ アミブシャヌ
 タンディトートゥ マブルシュ アミブシャヌ
 アラクトートゥ カミガナシ アミブシャヌ

(以下略)

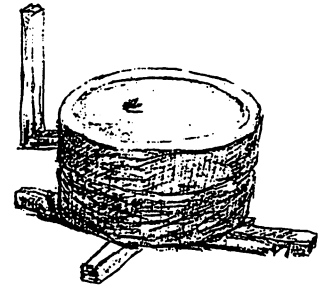
アロー^ツナ [ʔaro:na] (名) 粗うち。荒うち。初耕。初耕は田の水をおとして犁を牛に引かせ、稲の刈り株を埋めるか、あるいは人力でキー^ツバイ [ki:pai] (木鋤) を使ってスリ^ツバイ [suribai] (刈り株) を土中に埋めるように耕す。カツシン [kətsufin] (鯉漁) が終わって、イガメー [ʔigame:] (烏賊釣り漁) がズング^ツヤー [dzugEu:ja:] (十五夜) の頃で終わると、サバニで西表島に渡りアローナを始める。

アンヌ・カー [ʔannu-ka:] (名) 東の村井戸。東村の東北方の村はずれにあるウリ^ツカー [ʔurika:] (下り井戸。鐘乳洞の底の湧水を利用した井戸のこと)。この井戸は、本来は鐘乳洞である。幅約10メートル、高さ約5メートルの入口をもつ鐘乳洞が地上部から地下約30メートルの地点へと傾斜しながら発達形成している。底部は狭くなり、湧水が溜るクム^ツル [kumuru] (水溜り) がある。洞の斜面に階段を作り、そこを昇り降りして水を汲む。この井戸は西の村井戸に比して湧水量が多かった。洞窟の底部に水桶二個置き、それに湧水をウム^ツル [ʔumuru] (クバの葉で作った柄杓) やペー^ツラ [pe:ra] (熟した瓢箪の中を刮りぬいて、二つに割ったもの、柄杓に利用する) で汲み入れ、地上へ運ぶ仕事は重労働

であった。

イガ・バーキ [ʔiga-ba:ki] (名) 烏賊を入れるに用いる竹製の籠、笊。漁業に用いるので常に海水がかかる。普通のクーヅジ [ku:dʒi] (トウヅルモドキ) の皮で製造した笊は水分を含むと柔らかくなって扱いにくい。竹製のバーキは水分を含んでも硬く、型くずれしない。取扱いに便利なのでイカ釣り漁に好んで用いられる。例、イガバーキヌ ピッチン イ「ガ ホーソーレータン [ʔiga:ba:kinupittʃin ʔiga ho:so:re:taŋ] (竹籠のいっぱい烏賊を釣られた)。

イソーシ [ʔiso:ʃi] (名) 石臼。米、麦、粟、豆などを碾くのに用いる石製の臼。餅を作る際には、一昼夜水に浸けた糯米をイソーシで碾く。ウーヅキ [ʔu:ki] (桶) の上に、アジママー [ʔadʒima:] (十字に交叉した腕木) を置き、その上に石臼を乗せて糯米を碾く。糯米を石臼の上に盛り、茶碗でバケツの水を汲み入れながら石臼を回転させて碾く。碾き終えたら、桶の中の液をメリケン袋に入れ、口を締めて石臼を乗せ、一晩かけて水分を切る。



ここのようにして固められたデンプンを一定の型に仕西げ、ムチ・カグ [mutʃi-kagu] (「餅籠」の義か。蒸し器) に入れて、蒸気で煮る。豆腐も糯米と同じ要領で碾き、溶液を大鍋で煮る。凝固した大豆のデンプンを型箱に入れて水分を切り、豆腐に仕上げる。麦などはソーヅキ [so:ki] (大きな箕) の上に石臼を置いて碾き、小麦粉に仕上げる。例; イソーシ ヲシ ケー ピキー [ʔiso:ʃi-ʃi ku: piki] (石臼で小麦粉を碾きなさい)。

イツァビ [ʔitsabi] (名) 和名、ケイヌビワ。クワ科植物。イチジクに似た小さな果実をつける。鳩間島では旧盆に、仏前に供えるムルムル [murumuru] (法事やお盆のとき、甘蔗を約20センチの長さに切って12～13本束ね、それにフナブ [ʔunabu] <みかん、九年母>、バンヲスル [bansuru] <グワバ>、キダヌナル [kidanu-naru] <黒檀の実>などと共に盛り合わせて供えるもの) に入れる品の一つとして利用された。

イニ [ʔini] (名) 稲。マイ [mai] (米、稲) というのが普通。古謡などで、イニガタニ・アヨーのように稀に用いられるくらいである。イニシリブン [ʔiniʃiri-buʃi] (稲摺り節)、イナヲシキ [ʔinaʃiki] (「稲搗き」の義か。杵のこと) などのように用いられる程度である。伝統的な稲の種類は、ザイレーマイ [dzaire:mai] (在来種のこと。穂先に長い剛毛状の芒がある。実は赤紫色)、ホーライ [ho:rai] (蓬莢種) などがあつた。

イニヲッサイ [ʔini:ssai] (名) 「稲精げ」の義。玄米を搗き臼に入れ、イナヲシキ [ʔinaʃiki] (「稲搗」の義、杵のこと) で搗いて精げること。精米すること。

イニヲピキ [ʔini-piki] (名) 「稲碾」の義か。稲摺りのこと。モミをピキウシ [pikiuʃi] (摺

り臼<碾き臼の義か>)に入れて摺り、玄米にすること。米摺りのこと。

イモチ^フビョー [ʔimotʃi-bjo:] (名) 稲熱病。稲の病気。稲の葉に白の斑点が現われ、腐敗し、枯れていく。また稲の根の部分から枯れていく場合もあり、実は結ばない。ホーライ^フマイ [ho:rai-mai] (蓬萊米)の栽培が普及するようになった戦後に、この種の病気が多く発生した。たんに、イモチ^フ [ʔimotʃi] ということもある。稲の病気の一に、ムイ^フフクン [mui-ʔukun] (生長しすぎて実を結ばない病気)がある。

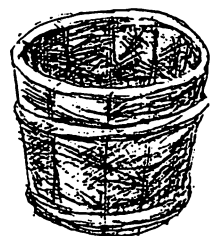
インダ [ɕinda] (地名) 名寄帳などには「伊武田」と記されている。伊武田崎一帯。ここには、人頭税の時代に、鳩間島の田小屋が集团的に建てられていた。石垣で屋敷を築き、家を建て、そこに宿泊して各自の田地へ赴き耕作したという。そこをインダムラ (伊武田村) という。海岸にはナーパマ [na:a:pama] (長い浜)、フクパマ [ʔuku-pama] (福浜)、インダ・パマ [ʔinda-pama] (伊武田浜)があり、ナーパマの上にはナーパマヌ・ガマ (長浜の洞窟)がある。

インヌ・カー [ʔinnu-ka:] (名) 「西の井戸」の義。西村の村井戸。鳩間^{ナカモリ}棧橋から中岡方向へ約150メートルほど奥へ進んだ所にある掘り抜き井戸。昭和54年7月、西表島からの海底送水施設が完成するまでは、この村井戸の湧水が島の人々の生命の泉の一つであった。従って村人は、これらの村井戸に対して、カーヌ・ニン^フガイ [ka:nuningai] (井戸の祈願)をし、井戸の神に対する感謝の意をあらわした。

ウイヌ・カー [[ʔuinu-ka:] (名) 村井戸の一つ。ナカン^フムレ [nakammure] (中岡)の北、約200メートルの所にある井戸。本来はウリ^フカーであったが昭和に入ってからコンクリートで掘り抜き井戸に作り変えた。塩分が少なく、おいしい水として利用された。村から遠いため、通常は他の二つの村井戸ほど活用されなかったが、夏場の渇水期には活用された。畑仕事の帰りに、この井戸の水を一服すると命が長くなる思いがすると言われていた。

ウイバル [ʔuibu:] (地名) 上原村。往古マラリヤで廃村と化し、住民の一部が鳩間島に移住した。戦後マラリヤの撲滅に伴ない、鳩間島からの移住者が増え、宮古島からの移住者も増加して現在の賑いをみるに至った。カンザト^フヤー [kandzatuja:] (慶田城家)、スサッキヤー [ʔusakkja:] (富里家)などの水田や畑があり、トゥムレー [tumure:] (友利家、田代家)などの水田、畑地があった。

ウー^フキ [ʔu:ki] (名) 桶、桶の総称。他にクー^フピキ・ウー^フキ [ku:piki-ʔu:ki] (粉碾き桶) ミジ・ウー^フキ [midgi-ʔu:ki] (水桶、担桶)、タマ・ウー^フキ [tama-ʔu:ki] (玉桶、水中眼鏡用桶)、などがある。桶の輪は、竹製の輪と針金製のそれがあったが、竹製の輪の桶が扱いやすかった。例、ウー^フキ フティダナ フプシ・シケータ サリティ ミジ^フ ムリ シッカーラヌ [ʔu:ki tidana



pɯʃi-ʃiʃke:ta sariti midʒi muri s̄iʃka:ranu] (桶を太陽に干しておいたら乾いて水漏れして使えない)。

ウーㄇムン [ʔu:muŋ] (動) ①熟れる。果実が熟れる。穀物が熟する。ウーㄇヌ [ʔu:manu] (熟れない)、ウーㄇメーㄇ [ʔu:me:ŋ] (熟れた)、ウーㄇミティ [ʔu:miti] (熟れて)、例; マイヤ ウーㄇメーㄇ カヤー [maiʃa ʔu:me:ŋkaja:] (稲は 熟しただろうか)。フナㄇブーン バサㄇナルーン ウーㄇシティ ツファーバル ㄇマㄇ [Φ unabu:m basannaru:n ʔu:maʃiti ʃa:baru ʔmma:] (みかんも、バナナも熟させて食べた方がおいしい) ナマンダ・ウーㄇ [namanda-ʔu:mi] (半分熟すること、半熟)。バサㄇナルヌ ナマンダウーㄇ シーブモーㄇ フチ スポーㄇヌ ツファーラヌ [basannarunu namanda-ʔu:mi ʃi:bu:mo: Φ ʃti subo:nu ʃfa:ranu] (バナナの半熟したのは、渋くて食べられない)。②化膿する。傷口などが膿をもつ。アシブㄇヌ ウーㄇミティ ㄇヤㄇ ナラㄇ [ʔaʃibunu ʔu:miti jami naranu] (おできが化膿して、痛くてしかたがない)。

ㄇウキン [ʔukig] (名) 和名、ウコン。ショウガ科植物、鬱金。根茎は黄色を呈し、漢方薬として用いられる。鳩間島では、切り傷やその他の傷口からの細菌の侵入による発熱がある場合に、ウキン酒と焼き塩を混ぜてこね、それを傷口のまわりから全身にすりこむように摩りつけた。例、ウキンㄇトゥ サキトゥ マースㄇバ マザーㄇシティ ツシツァーシ ドゥー ピコーッタ [ʔukin-tu s̄aki-tu ma:su-ba madza:ʃiti ʃʃittsa:ʃi du:p̄ko:tta] (鬱金と酒と塩を混合して、こすって、全身を引きこするようにすりこんだ)。

ㄇウシ [ʔuʃi] (名) 臼。臼の総称。ピキ・ウシ [p̄ki-uʃi] (碾き臼)、シキㄇウシ [ʃ̄ikiuʃi] (搗き臼)、イソーシ [i:so:ʃi] (石臼) などがある。カマブク・シキㄇウシ [kamabuku-ʃ̄ikki-ʔuʃi] (蒲鉾を搗く臼) は米搗き臼よりもぐっと小さく、高さ60センチ程度で、坐って搗くことができるようになっている。例、ウシ タティ プールㄇムチ スクリㄇムー ツサイヨー [ʔuʃi taʃti pu:rumutʃi s̄ukurimu: ssai-jo:] (臼を用意して豊年祭の餅用の米を搗きなさいよ)。

ウシ [ʔuʃi] (名) 牛。農耕用の牛。ビキ・ウシ [biki-ʔuʃi] (雄牛)、ㄇアガマラー・ウシ [ʔagamara:ʔuʃi] (赤毛の牛)、ミーㄇウシ [mi:ʔuʃi] (雌牛)、ウシヌㄇ・ヤー [ʔuʃinuʃa:] (牛小屋)、ウシ・マキ [ʔuʃi-maki] (牛の牧場、西表島の北岸、伊武田地区と赤離地区に大正頃まで鳩間島の牧場があった)、ウシヌㄇ・ウガン [ʔuʃinu-ʃugan] (牛のお嶽、伊武田の牧場にあった牛のお願所、お嶽)、牛のヤーㄇバン [ja:ban] (印) をつけたりした所。

ウシヌㄇ・コイ [ʔuʃinu-koi] (名) 牛の糞便を集めて堆肥に入れ、発酵させたもの。普通地味の痩せた畑に、シキゴイ [ʃ̄ikigoi] (敷き肥、畑の地中に堆肥を入れて埋め、土を被せてその上に作物の苗を植え付けるに用いる) として利用する。

ウシヌㄇッサ [ʔuʃinu-ssa] (名) 「牛の草」の義。牛の飼料。鳩間島では、普通は牛を原野に

繋いで野草を食わせて飼育するので、牛の飼料をツサ [ssa] (草)」という。牛を野に繋ぐことを、バツァムン [batsamuŋ] という。例、パタキヌ スバヌ ガーヌーヌ ナカヲナー ウシヲ バツァヲミティ クーヲタ [patakinu subanu ga:nu:nu nakana: ʔuʃi batsamiti ku:ta] (畑のそばの原野<茅野>の中に牛を繋いできた)。

ウシヌヲ・ヤー [ʔuʃinu-ja:] (名) 牛小屋。鳩間島では屋敷内に牛小屋を作ることはしなかった。村外れの空き屋敷を利用して掘建小屋を作り、壁がなく、屋根をつけただけの小屋にするのが普通であった。牛は耕作が終ると原野に繋ぎ、野草を喰わせるようにした。鼻綱を5～6尋の長さに保ち、綱の端を小さなユシヲキ [juʃiki] (薄) に結えて、その周囲の草をぐるぐる回りながら喰うようにした。

ウジヲル [ʔudʒiru] (名) 木の小枝。柴。枯れ木の小枝などを切ってきて燃料としたもの。鳩間島では山がないため、原野などのススキ叢の中に桑やバンシローなどの灌木類が自生している。それらを切りとって枯らせ、燃料としたものをいう。枯れススキと一緒に燃やすと火持ちがよくなる。例、パタキヌ ヲアザーラ ウジヲル ヲスリ クーヲタ [patakinu ʔadza:ra ʔudʒiru suri ku:ta] (畑の畔からウジルを鎌で剃ってきた。)

ウトウン [ʔutuŋ] (動) 竈から鍋を取り上げ移動させる。ウティルン [ʔutiruŋ] ともいう。ウタヌ [ʔutanu] (鍋を取らない)、ウトウタン [ʔututaŋ] (鍋を取った)、ウティティ [ʔutiti] (鍋を取って)、ウティプサン [ʔutipusaŋ] (鍋を取りたい)、例、ヲナベーキサーティヲ フトゥッチヲブ アバティヲ ウティヲバー [nabe: kisa:ti ʔututtʃibu ʔabati ʔutiba:] (鍋はすでに沸湯している。急いで竈より鍋を移動しなさいよ)

ウブヲミジ [ʔubumidʒi] (地名) 「大見謝」などのように古記録にはみえる。「大水」が語源であろう。「水量の多い川」の意である。この川は、大雨の時には越えられないほどの激流となる。古見岳に降る雨が急勾配の山間の谷間を流れ落ちるからであろう。例、ミジヌヲ シカラーヲ ヨー ウブヲミジューラ ケーダガーラヌンヲドゥ スーヲワティ アザリブヲダー [midʒinu ʃikara:ʃo: ʔubumidʒe:ra ke:daga:ranundu su:wati ʔadzaribu-da:] (水分<水量>はねえ、大見謝川より慶田川の方が強い<多い>といわれているんだよ)

ウボーヲダ [ʔubo:da] (地名) 現在の中野村一帯。この一帯は戦前、戦後にかけて炭坑が掘られ、ここから採掘されたシキヲタン [ʃikitau] (石炭) は浦内港から船積みされた。また台湾航路のゾーキ [dzo:ki] (蒸気船) は白浜港でこの石炭を補給した。トゥムレー [tumure:] (友利家、田代家)、トゥージェー [tu:dʒe:] (通事家)、ウフタンヲヤー [ʔuʔutauja:] (太田家)、イラヲブレ [ʔirabure:] (西原家)、ヲナラシケー [naraʃike:] (成底家) などの水田があった。

ウランザヲキ [ʔurandzaki] (地名) 宇奈利崎、現行の地図帳などでは、「ニシ崎」とあるが、鳩間島ではこの辺一帯をウランザキと称した。ここは、カジマール [kadʒima:ru] (「風まわり」の義。時化になること) になると、ウランザキのリーフに碎け散る波の花が一段と

高くなる。これによって鳩間島の人々は天候の荒れを予知し、台風や時化の程度を推定した。

フウン [ʔuŋ] (名)「イモ」の義。甘藷。サツマイモ。クーフキ^フ・ウン [ku:Φ^フki-ʔuŋ] (粉ふき芋)、キール・ウン [ki:ru-ʔuŋ] (黄色いも)、ハナクラ^フガー [hanakuraga:] (ハナクラガー芋)、ヒャク^フゴー [çakugo:] (百号)などといわれる甘藷の種苗が導入されて作付されていた。中身の黄色い、キールウンは甘味があり子供に好まれ、ヒャク^フゴーやクーフキウンは炊くとデンプン質が多く、大人たちに好まれていた。

フウンツァイ [ʔuntsai] (名)和名。ヨウサイ (甕菜)。ヒルガオ科植物。一年草。湿地帯に生える。西表島の水田地の湿地を利用して栽培した。葉はサツマイモの葉に似ており長卵形で濃緑色。茎は中空で細長く、蔓性で地面を這う。煮ると軟くなり、鰹の頭のダシ汁の生臭さをよく消し、味をたっぷり含む。美味。年中食することができる。例、フウンツァイ シミ^フキー イズト^フ バカシ^フミー [ʔuntsai ʃimi: ʔizutu bakaʃi-mi:] (ヨウサイを摘んで魚と一緒に煮てごらんよ)

ウン^フ・ディル [ʔundiru] (名)芋筴。芋を入れる筴。クー^フジ [ku:ʔdʒi] (トウゾルモドキ)の皮で編んだ筴。両端に吊り紐がついており、アイ^フク [ʔaiku] (天坪棒)にかけて担ぐに用いる。また、ティルに入れた芋を筴と共に海に入れ、片足をティルの中に突込んで抜き洗う。ティル^フ・ヌ・ブー^フ [tiru-nu-bu:] (筴の紐)を片手で引っぱり緩めたりしながら、ティルの中の芋を回転させて洗う。例。ウン^フ・ディル・ナ フウン フナイバ [ʔun-diru-na ʔun Φunai-ba] (芋筴に芋を入れなさいよ)

ウン・クジ [ʔunnu-kudʒi] (名)甘藷の澱粉。「いもの葛粉」の義。単に^フクジ [kudʒi] と言えば、甘藷、キャッサバ両芋の澱粉をさす。このデンプンで作るテンプラをウンヌ^フクジ・ティンプラ [ʔunnukudʒi-timpura] (いもくずテンプラ)と称して美味である。祭日や法事のときに作った。また病人が出て食欲がなくなると、これでブツ^フトゥル [butturu] (ゼリー状の澱粉の揚げ物で美味である)を作り、病人に与えて元気づけた。

オー^フヌ・イー [ʔo:nu-ʔi:] (名)「豚の飯」の義。豚の飼料。魚の頭や骨などを残飯類とごた混ぜにして煮て与えた。ウンヌ^フパー [ʔunnu-pa:] (イモの葉やフウンツァイ [ʔuntsai] (えん菜)などの葉菜も混ぜて煮た。屑いもなどは、アライジル [ʔarai-dʒiru] (洗い汁、米のとぎ汁や魚の洗い汁など)と共に煮て与えた。例、オー^フヤ ヤー^フサティ ナキベー^フバ アバティ オー^フヌ・イー バカシ [ʔo:ja ja:sati nakibe:ba ʔabati ʔo:nuʔi: bakaʃi] (豚はひもじいと鳴いているから、早く豚の飯を炊きなさい)。

フオンケ・ヌ・コイ [ʔoŋke-nu-koi] (連語)便所の^{こやし}肥。便所と豚舎が結合しており、人糞を豚に食わせていたが、戦後衛生上の問題から禁止され、便所と豚舎が切り離された。豚舎から出る糞や尿、豚を洗う水が肥壺に溜り、人糞と混合させて発酵させ、水肥とした。これを水肥桶に汲み入れ、野菜畑の野菜類にかけた。そのために回虫や蟻が発生し栄養不良

の子供が出現した。この回虫、蟯虫駆除のために、ナツァーラ [natsa:ra] (海人草) を煎じて飲んだ。

カーダ [ka:da] (地名) 現在の中野村と上原との中間あたりに開けた水田地帯をいう。マイタブレー [maitabure:] (吉川家)、トゥーラジェー [tu:dʒe:] (通事家)、トゥムレー [tumure:] (友利家) などの水田があった。

カーチーラバイ [kartʃi:bai] (名) 風の名。夏至の頃に吹く南風。南風のやや強い風が吹き続き、天候不順になる場合がある。一般的には、この風が吹くと暑気が凌ぎやすくなるので、人々はこの風の吹くのを待ち望む傾向にあった。特にイダフニに糶を積んで鳩間へ運ぶ際には、この風を帆にはらせて島の前の渡 (マイヌ・トゥー [mainu-tu:] <鳩間水道>) を往来したものである。

カイフスン [kaisug] (動)、田や畑を耕す。ラターカイフスン [ta:kaisug] (田を耕す) カイサラヌ [kaisanu] (耕さない)、カイフシティ [kaifʃiti] (耕して)、カイシ・ラプサン [kaifʃi-pʰsʌŋ] (耕したい)。クヌカナバイラシェー パタキ カイサララヌ [kunukanapaiʃe:pʰtʰaki kaisaranu] (この畝では畑を耕すことができない)。マタカイシ [mata-kaifʃi] (名) 二度打ち。荒打ちしたところを再び耕し、整地すること。

ナカフシ [ka:kʌʃi] (名) 案山子。共通語からの借用語。田の中に人形を立てて、野鳩やカラスが稲穂を喰いあらすのを防いだ。ヌキムス [nukimunu] (猪脅し。猪害除け、鳥害除け) というのが伝統的な言い方である。カカフシ スクワリ ラタティシケーヌ ガララサーピツチン ウバーンバン [ka:kʌʃi sʉkuri tʰʌtʰifʌke:nu ɡarasa:pʰittʃin ʉba:mɒŋ] (カカシを作ってたててあるが、カラスはちっとも怖がらないよ)

ガキラザー [gakidza:] (名) 熊手。豚舎や山羊小屋、牛小屋などに敷きつめた茅などを集めて堆肥を作るのに用いるものは柄が長い。他方、海で角又などの海草を収穫する際に用いるものは柄が短い。約1尺ほどの長さの柄に熊手を作り、枝珊瑚の間から角又などを掻き出すのに用いる。例; ガキラザーシ イーン ガキ トゥリ [gakidza:ʃ ʉi:ʃi gakituri] (熊手で角又を掻き出して取りなさい)。

ガシ [gaʃi] (名) 「餓死」の義。飢饉のこと。ガシドゥシ [gaʃi-duʃi] (名) 飢饉の年。例; イクサ・ユーラヌ アトー スクリラムヌーン ナーラ ンプレーラ ンダ イッケナラ ガシバ シー ムイラウン バラキ プレーティ ンキ ソーララタ [ʉikusa:ju:nu ʉato:sʉkurimunu:n na:mɒure:nda ʉikkɛna ɡaʃiba ʃi: mui-ʉum- ba:ki pure:ti ʉkʌso:tta] (戦後は農作物もなかったから、たいそう飢饉がして、株出しのイモまで掘って食べられた)

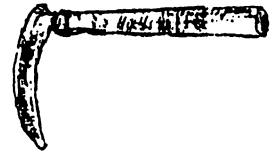
ガシライズ [gaʃi-ʉidzu] (名) 焙乾した魚の意。魚がたくさん獲れたときには、腹部の内臓類を取り去ってアマラダに乗せ、焙乾する。ピーラカー [pi:ka:] (アイゴの仲間) やオンラデー [ʉonde:] (ジャバリアゴ)、イラブラチ [ʉirabutʃi] (ブダイの仲間)、グルラクン

[gurukug] (ササムロ) などは、焙乾して保存した。例、[?]アンシ イッ[?]パイ イズ[?]ガラシケー[?]タ [?]ガシシケー [ʔanʃi ʔippai ʔizu garafi-ke:ta gafifike:] (網でたくさん魚をとってきたので焙乾してある)。

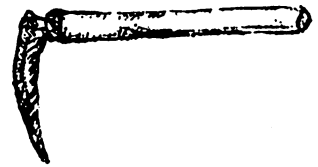
カジゴイ [kadʒi-goi] (名) 水肥。便所から出る人糞と、豚舎から出る豚の糞尿を肥壺で集め混合させ、発酵させたもの。発酵させた糞尿水をコイ・フダル [koi-Φudaruru] (水肥用の柄杓) で汲み、[?]コイタン[?]グ [koi-taggu] (水肥桶) で担いで畑へ運んだ。水肥桶一個をカタ・[?]ティー [kətati:] (「片手」の義か) といい、二個で、プス・カタ[?]ミ [pusu-katami] (一担ぎ) という。天秤棒で、前後に水肥桶を吊して担いだ。一日に20カタミほど担ぐと肥壺は空になった。

ガシ[?]タク [gaʃitaku] (名) 焙乾した蛸。いったん茹でた蛸を軒などに吊して水きりをし、これをアマ[?]ダ [ʔamada] (焙乾用金網) に乗せて焙乾したもの。硬くしまつて噛みにくいが、噛み続けるうちにうま味が増えていく。幼児の歯が生え始めるころ、吸盤と皮を剥ぎ取って幼児にしゃぼらせるとよいといわれている。例、ガシ[?]タコー タブイ[?]ラリン[?]ダー [gaʃitako: tabuirarin da:] (焙乾した蛸は長期間保存できるよ)。

カタパーヌキ[?]ル [kətapə:nukuru] (名) 片歯鋸。普通の鋸は片方に歯がある。鋸歯は大きい。しかし、細工用鋸は指物などの細かな作業に用いるため、幅が広く、厚みの薄い鋸で、鋸歯も細い。



ガッケ [gakke] (名) 鎌。草刈鎌、稲刈鎌、特に区別はなかったが、戦後になって、稲刈鎌として鋸目のついた鎌が現れた。軽く、長時間使用しても、鎌の刃が鈍ることはなかった。例、ガ[?]ッ[?]ケ [?]トウイ[?]ティ ター[?]ヌ [?]アザ [?]パラ[?]イ [gakke tuiti ta:nu ʔadza parai] (鎌を研いで、田の畦の草を刈りなさい)。鳩間島では、粟刈鎌と稲刈鎌の区別は戦後においては見られなかった。稲作が中心で、粟作が少なかったからである。



カナパイ [kanapai] (名) 鉄鍬。鍬。一般用の平鍬。畑を耕すのに用いる農具。この平鍬は、雨が降ると粘土質の土が鍬の耳のあたりに粘着するので重くなり、振り上げるのにエネルギーを要する。カナパイヌ[?]・パー [kanapai-nu-pa:] (鍬の刃)、カナパイヌ[?]・ミン [kanapai-nu-miŋ] (鍬の耳、柄を貫く所)。カナパイヌ[?]・スブル[?]ル [kanapai-nu-suburu] (鍬の頭)。カナ



パイヌ^ㇿ スブ^ㇿルシー ムラシ^ㇿ バリ^ㇿバ

[kanapianu suburuʃi: muraʃi bariba] (鋏)

の頭で土塊を割りなさいよ)。フタマタ・カナパイ [Φ^ㇿutamata-kanapai] (二歯の鋏)、ミーマタ・カナパイ [mi:mata-kanapai] (三歯の鋏)、フタマタ (二歯)、ミーマタ (三歯)ともいう。これらは石ころの多い畑で使用される。平鋏で石の多い畑を耕すと、たちまち鋏の刃が欠けたり、曲ったりする。カナパイヌ パー カカイナーヌ [kanapai-nu-pa: kəkai-na:nu] (鋏の刃が欠けてしまった)。

カナノコ [kananoko] (名) 金鋸。金属類を切断する際に用いる鋸。新しく共通語から借用された語。昭和に入って、沖縄の慶良間島や久米島あたりから発動機船がカツオ船として導入されて後、この語も借用語として定着したものであろう。

ㇿカニン [kanij] (名) 和名。エビヅル。ブドウ科植物。野ブドウ。野原の雑木林の中のガジマル [gadʒimaru] (榕樹) やゴーナ^ㇿキ [go:naki] (桑の木) などに巻きつくように生えて、直径1センチほどの球状の実をつける。15～16センチほどの房がいっぱいに実をつけ、熟すると美味である。子供たちは、これを見つけて木によじ登り、歯が赤く染まるほど食べていた。

カブッチ [kabuttʃi] (名) なんか (南瓜)。かぼちゃ。和名。ニホンカボチャ。ウリ科植物。カブチともいう。苗床に苗をおろして育苗し、シブル (冬瓜) と同じように、本圃に移植する。花が咲くとオシベの花粉をメシベに付けてやる。果実は普通直径20～30センチの大きさになった。収穫した果実はトーラ [to:ra] (炊事小屋)、母家の裏座、ユクンツァ^ㇿメー [jukunstame:] (床下) などに、藁で作った敷きもの、ㇿシケー [ʃike:] を置き、その上に置いて保存した。これをタブーン [tabu:n] (長期間蓄ええる) という。

カマイ [kamai] (名) 山猪。西表島の山中には猪が多数生息しており、夏の稲の収穫時には猪害が発生する。この猪害を防ぐために、田圃の周囲を猪垣でめぐらさなければならなかった。カキ [kəkiki] (垣) は、直径3～4センチ、長さ約2メートルのㇿキチ [kɪtʃi] (若木、木の枝) を3～4センチ間隔で編みあげて作る。例、パイ^ㇿターラ ㇿカマイ トゥロー^ㇿレーン・ツォー [paita:ra kamai turo:re:n-tso:] (西表から猪を獲ってこられたそうだ)。

ㇿカマイ・ヤマ [kamai-ʔjama] (名) 猪捕獲用の仕掛。獣道を捜して、猪の好む餌を播いておびき寄せ、仕掛の中に入ったところを、上から戸板を落して押さえ、捕獲する。仕掛は、桎を戸板状に編み、その上に重い石を乗せ、片面を吊し上げて支柱で支えておき、猪がその中に足を踏み入れたとたんに戸板が落下して獲物を押さえ、捕獲するようにしたもの。

カマ^ㇿジ [kamadʒi] (名) むしろを二つ折りにして袋状にしたもの。石垣島から農業用の肥料を購入する際に、肥料袋として用いられた。リュウ^ㇿアン [rju:an] (琉安、化学肥料)、チ^ㇿッソ [tʃisso] (窒素肥料) などがあった。ヒリョー^ㇿヤ チャー^ㇿ カマ^ㇿジャーナル イ

ラリ^ㇿキー^ㇿブタ^ㇿティ・ム^ㇿカーヤ^ㇿ [čirjo:ja tʃa: kamadzɪ:na:ru ʔirariki:] butati-muka:ja] (肥料はいつも畝に入れられて来ていたんだよ)。

ㇿカヨーン [kajo:ŋ] (名) 和名、キールンヤマノイモ。ヤマイモ科植物。

カン^ㇿヌ・クム^ㇿル [kannu-kumuru] (連語) シキの上の方にある水籠^ㇿ。谷間にできた自然の池で、水深1～2メートル程度のものが多い。自然湧水がもとで出来たものや、山間^ㇿの水が流れこんで出来たものを利用しているので、保水力が弱く、旱魃が続くと干上がることもある。例、カン^ㇿヌ クム^ㇿル^ㇿヌ ミジ^ㇿヌ^ㇿ ピシ^ㇿル^ㇿン^ㇿケン 「ペー^ㇿレー スー^ㇿピン^ㇿヌ アッ^ㇿタ^ㇿン [kannu kumurunu midzɪnu piʃirunkeŋ pe:re: su:pinnu ʔatt'aŋ] (池の水が干上がるほど旱魃することもあった)。

キー^ㇿウール [ki:ʔu:ru] (名) 和名、キウリ。ウリ科植物。畑で栽培したり、家庭菜園(普通は屋敷の後方の空地を利用する)で栽培していた。畑地栽培をする場合には露地で栽培するが、菜園で栽培する際は、竹の棚や木の棚をかけたりした。カツ [kaʈsu] (鰹)の刺身、ナマ^ㇿシ [namaʃi] やイノ^ㇿー^ㇿイズ [ʔino:ʔizu] (沿岸海域の魚、環礁内魚)の刺身のつまにした。キー^ㇿウール^ㇿヌ ナ^ㇿレー^ㇿン [ki:ʔu:ru-nu nare:ŋ] (キウリがいっぱい生った)。

キー^ㇿ・タム^ㇿヌ [ki:tamunu] (名) 木の燃料、薪。ユシ^ㇿキ^ㇿタム^ㇿヌ [juʃiki-tamunu] (すすきの薪)、ヤキ^ㇿバイ [jakibai] (生えているすすきを焼いて薪としたもの)などに対立する燃料。価値の高い燃料。例、ユシ^ㇿキ^ㇿキー^ㇿヤ ー^ㇿイ^ㇿメー ナー^ㇿヌ [juʃiki-ki:ja ʔime:na:nu] (すすきの薪は長もちしない)。

ㇿキチ [kɪʈʃi] (名) 丸太。榿、椽。直径8～10センチ。長さ4～5メートルの、樹皮を剥いだ丸太。屋根の裏板や、えつりをささえるために、棟から軒にかけわたす木材のこと。シター^ㇿマ [ʃɪʈa:ma] (エゴノキ)、ヤラ^ㇿブ [ja:rabu] (テリハボク)、アカ^ㇿヅミ [ʔakadzumi] (マングローブ)、アゴ^ㇿチ^ㇿキー [ʔagotʃi-ki:] ((モクダチバナ)などがよく利用されていた。例、ㇿキチ ㇿキシ^ㇿン ㇿパラ ディ^ㇿー [kɪʈʃi kɪʃim para di:] (榿を伐り出しに行こうよ)。

キー^ㇿッカラ [ki:kkara] (名) 木屑、木の削り屑。丸太をはつって角材に粗削りする際にできる削り屑。大きなフク^ㇿンキー [ʔukugki:] (福木)などは、先ずブー^ㇿヌ (斧)で削る。その際、目測で15～20センチ間隔に丸太の横ばらに、はつり目を打ち、それに従って、斧で削って角材に粗削りする。その際に出来る木屑がキー^ㇿッカラである。次にチョー^ㇿナ [tʃo:na] (手斧)やトゥイ^ㇿヌ [tuinu] (手斧)で削り、さらにカナ [kana] (鉋)をかけて仕上げる。鉋をかけて出来る削屑を、カナ・シ^ㇿグル [kana-ʃikiguru] (鉋削り屑)、またはカナ^ㇿックル [kanakkuru] (鉋削屑)という。これらを集めて焚き付けに用いる。例、キー^ㇿッカラ^ㇿラ カナ^ㇿックル^ㇿラ ヌーン^ㇿクイ アツ^ㇿァ^ㇿミ^ㇿキー モー^ㇿシ^ㇿバ [ki:kkara:ra kanakkurura nu:ŋkui ʔatsami-ki mo:ʃiba]] (木屑やら、鉋屑やら、何でもかんでも集

めてきて燃しなさいよ)

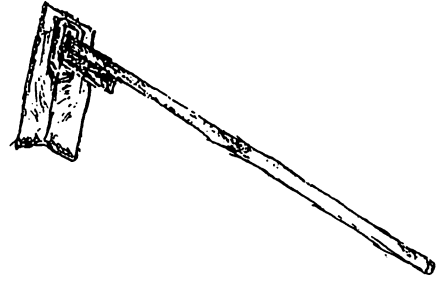
キートシ [ki:to:ʃi] (名)「木倒し」の義。伐採のこと。畑を新しく開墾する際には雑木を切り倒して枯らせ、それを焼いて切り株を掘り起こし、除去して耕した。例、クヌター カクタン^ツケンマー キート^ツシーン タンガシ^ツル シタ^ツダー [kunu ta: kakutan^{tsu}kemma: ki:to:ʃi:n tangaʃiru ʃi^{tsu}tada:] (この田を開墾したときは木の伐り倒しも一人でやったんだよ)

キーヌ・キシ [ki:nu-kʲiʃi] (名)木の切れっぱし。建築用材の切れっぱし、製材の屑材など。これらを集めて燃料用の薪にした。例、ヤースクリ・ヤーヌ キーヌ^ツ・キシ アツァ^ツミ・キー タム^ツヌ シー^ツバ [ja:sukuri-ja:nu ki:nu-kʲiʃi ^ʔatsami-ki: tamunu ʃi:ba] (＜家造り家＞家屋新築現場の材木の切れっ端を集めてきて薪にしなさいよ)。

キーパイ [ki:pai] (名)木鋏。田打ちに用いる

鋏をいう。硬質の木を削り削って作った田鋏。

刃巾約25センチ、長さ約35センチ、柄の長さ約130センチの田打鋏は昭和40年頃まで使用されていた。刃の内側はゆるいV字型に削り込むが柄を差し込む部分は厚みをもたせてある。かなりの重量があるため、戦後は鉄板を利用して木



製のキーパイの形の鋏を作った。キーパイは主としてユビター [jubita:] (深田)を打つに利用した。

キーバキ・ヌキ^ツル [ki:baki-nukiru] (名)丸太などを切るのに用いる。薪などを切る際に用いられ、主として山鋸の悪くなったものを利用した。ヌキ^ツルと言えば普通はこれをさした。ヌキ^ツロー ナーヌ^ツヌ ターン^ツ カラシタ^ツカヤー [nukiro: na:nunu ta:ʃ karaʃi^{tsu}ta-kaja:] (鋸がないが、誰に貸したのかねえ)

キザミ・タバク [kidzami-tabaku] (名)「刻み煙草」の義。乾燥したパータバク [pa:tabaku] (葉タバコ)の葉柄と、中心の葉脈を取り除いた部分を何枚か重ねて包丁で細かくおろしたもの。これをキシ^ツル [kʲiʃiru] (煙管)のスブ^ツル [suburu] (頭)に入れ、煙草盆の中のウキ^ツル [^ʔukiru] (燠)に当てて着火し、タバコを吸った。終戦後十数年ほどまでキザミタバクを紙袋に入れて売っていたが、現在ではほとんど見られない。

キシ^ツル [kʲiʃiru] (名)きせる。煙管。きざみ煙草をつめて火をつけ、喫煙するのに用いる器具。頭と吸い口は金属でできており、中間は、長さ約30センチの竹の管で連結している。長く使うと、煙草のやにがたまるので、鳩間島では藁の芯をキシ^ツルの吸い口の方から入れて、やにを除去した。例、バラフタ^ツヌ ^ツシンシー キシ^ツル^ツヌ ^ツス サライ^ツバ [baraΦutanu ʃin-ʃi: kʲiʃirunu ssu sarai-ba] (藁の芯で煙管の中をさらいなさい)。

キダバナ [kidabana] (地名)タカスク山からインダ崎に張り出した台地は、トゥマダ・タ

バルの西側に崖状をなして切り落ちている。そして、崖の岩間を縫うように階段状の山道を作ってそれを利用して登り下りしていた。これをキダバナミチ [kidabanamitʃi] (「切り落ち平の道」の義か。坂道) という。地滑りを起こして赤い地層を露出した所。脱穀機を担いで、この坂道を登ることは大変な苦勞であった。

キンダイクニ [kindaikuni] (名) 和名、ニンジン。セリ科植物。この植物は、民俗分類学的にはアブラナ科の大根類に入っている。大根と共に、鳩間島でもよく栽培されていた。豚汁や魚の汁と共に煮て食した。シミムー [ʃimi-mu:] (煮しめ物) の材料として必需品であった。子供は一般的に好まなかったが、親たちは積極的に子供に与えなかった。例、クトゥセー キンダイクニヌ ミーレーン [kɯtuse: kindaikuni-nu mi:re:n] (今年はニンジンがよくみのった)。

コース [kusu] (名) 和名、トウガラシ。ナス科植物。果実は未熟の間は濃緑色で、熟すると赤くなる。刺激性のある辛味を有する。各家庭の菜園で二、三本栽培され、刺身の香辛料として利用された。乾燥して保存する。刺身は、これがないと味が半減すると言われている。例、ナマツセー フチヌ パスツクルンケン コースツ イルバルツ シマツ [namase: ɸɯtɯfinu pasɯkuruŋken kusu ʔirubaru ʔmma:] (刺身は口内がはちけるほど唐辛を入れた方がうまい)

ケーピキ・ウーツキ [ku:piki.ʔu:ki] (名) 粉碾き桶。石臼で糯米を碾いて餅を作る際に用いる桶。この桶の上に、アジツマー [ʔadʒima:] (交叉棒、十字に交叉した棒で、上に石臼を置くのに用いる) を置いて、その上に石臼を据え、水に浸けた糯米を碾き、水をかけながら回転させて白乳状の液を桶にためる。その液をメリケン袋に移して一晩水きりをする、デンプンが残る。これを成形し、芭蕉の葉に包んで蒸すと餅ができあがる。



クーラ [ku:ra] (地名) クーラ川から下離までの間に開けた水用地帯。トゥージェ [tu:dʒe] (通事家)、アマシェー [ʔamaʃe:] (小浜家)、イラツブレー [ʔirabure:] (西原家) ナカンツテ [nakante:] (仲本家)、カナケー [kanake:] (兼久家)、ウイカナケー [ʔuikanake:] (浦崎家)、クメー [kume:] (小浜家)、ツュージェー [ju:dʒe:] (松竹家)、カザケー [kadzake:] (加治工家)、カナシツケー [nakasjke:] (仲底家)、パトゥツメー [patume:] (鳩間家)、ウイザテ [ʔuidzate:] (上里家) などの水田があった。

クーラ・ミナトゥ [ku:ra-minatu] クーラ川の川口をいう。インダ (伊武田) とクーラタル [ku:ra-tabaru] (久浦田原) の境を流れる川。古見岳の西側、タカスク山とティドゥク山から流れる雨水を集めて流出する川。

グイ [gui] (名) 杭。直径5～6センチ、長さ80～90センチの極の先端部を削って土中に打ち込んで支柱とするもの。畑の畔などに打ち込んで藁縄を張り、畑に入る者を防ぐのに用

いたりした。垣根を作る際なども、大きな柱と柱の間にグイを打ちこんで支柱とした。キチヲヌ ヲスラ キジティ グイスクリバ [kɪtʃinu sura kidʒiti guisɥkuriba] (の先端を削って杭を作りなさいよ)

クバシヲター [kubafɪta:] (地名) タカヲスクの原野からクーラ川に台地がゆるやかに傾斜していき川岸で急に台地が落ちこんでいる。その中間の原野に、谷状に窪んだ所がある。そこを開拓して水田にした所がクバシターである。幅約50メートル、長さ約1000メートルの谷間の頭の部分に、カザケー [kadzake:] (加治工家) の水田があり、湧水と天水を利用して耕作する。その下に、イラヲブレー [ʔirabure:] (西原家) の水田があり、下流は谷川となって海に流れ出ている。

クマミ [kumami] (名) 「細豆」の義か。粟粒大の小さな豆。緑豆。マミヲナー [mamina:] (「豆菜」の義か、モヤシのこと) をつくるのに用いる。

グンヲボー [gumbo:] (名) 和名、ゴボウ。キク科植物。鳩間島ではあまり作っていなかった。船浦や上原あたりで作っていた。日常生活ではめったに食することはなかった。シチヲピーシチピー [ʃɪtʃibi:ʃɪtʃibi:] (「^{せちにち}節日」の義か。月々の行事、祝儀など)、キザル・キザル [kidzaru-kidzaru] (年中行事、神事など) の行事食の料理に使われた。

ケーダ [ke:da] (地名) ケーダガーヲラ [ke:daga:ra] (慶田川) の流域(北西流域)に発達した美田地帯。昔は、この辺一帯の水田は西表部落の人たちが所有する水田であったという。ウタヲラ [ʔutara] (浦内川流域浦内湾岸の水田地帯) にあった鳩間島民の田圃と交換されたという口碑が伝わっている。アラブシケー [ʔarabɯʃiɓmke:] (東大城家)、ダイヲケー [da:ke:] (大工家)、イラヲブレー [ʔirabure:] (西原家)、パナシケー [panafɪke:] (花城家) などの水田がある。

ケーダガーヲラ [ke:da-ga:ra] (名) 川の名。このあたりでは最も水量の豊かな川。大見謝川と共に北側に流出する川。タカヲスク山一帯に降る雨を集めて流れる川であるから、ウブミジ(大見謝川)の流水が枯れるような旱魃にもこの川の水は枯れないといわれている。この川の流域に発達した美田地帯がケーダ・タバル [ke:da-tabaru] (慶田田原、「田袋」の義か) である。下流の両岸一帯にはアカヲズミキー [ʔakadzumi-ki:] (ヒルギ・マンガローブ) が群落密生する。

ヲコイ [koi] (名) 肥の総称。ヲオンケ・ヌ・コイ [ʔoŋke-nu-koi] (便所の^{こやし}肥。人糞肥料)、カジゴイ [kadʒi-goi] (水肥)、ヲコイ・スブ [koi-subu] (水肥を溜める壺)、ヲコイ・フダール [koi-Φudaruru] (水肥を汲み取る柄杓)、ヲコイタンゲ [koi-taggu] (水肥おけ)、ミジヲゴイ [midʒi-goi] (水肥) ともいう。シキゴイ [ʃɪki-goi] (「敷き肥」の義か。堆肥)、ウシヌヲ・コイ [ʔuʃinu-koi] (牛糞肥)、ピビザヌヲ・コイ [pibidzanu-koi] (山羊の糞) などがある。

ヲコイスブ [koi-subu] (名) 「肥壺」の義か。人糞と豚舎から出る糞尿水を混合させて発酵

させ、水肥を作るところ。肥壺のこと。だいたい屋敷の北西の方に便所や豚舎を作るので、その角に堆肥を積んだ。

ㄱ코이・タング [koi-tanggu] (名)「肥担桶」の義か。水肥桶のこと。普通は木桶を使い、重い桶であった。

ㄱ코이・フダル [koi-Φudarū] (名) 水肥用の柄杓。柄が長く、約2メートルほどの長さにした。肥壺から汲むために長さが必要であった。

ゴーヤ [go:ja] (名) 和名、ニガウリ。ウリ科植物。このゴーヤーは、鳩間島では戦後多くの人に食されるようになった。戦前は各家の菜園で栽培されていたが、子供たちは、その苦味を忌みきらって食べなかった。子供の嫌悪と反比例してこの植物は、どこでもグダランケーㄱ리 イッケナㄱ 나리ㄱ신타 [gudarangkeri ʔikkena nariʃita] (瑞々しく、生い茂り、たくさんの実をつけた)。そして食欲をそそった。

ㄱ고자 [godza] (名) 莫蓆。標準語からの借用語であろう。パダㄱムス [padamusu] (肌蓆) というのが普通である。寝る時に敷く蓆。夏は暑いので、縁側に蓆を敷いて寝ると、床板の冷気が熟睡を誘う。ゴザは来客がある時に敷いて用いた。通常はアダンㄱ퍼・ムス (あだん葉蓆) か、サーラ・ムス [sa:ra-musu] (蔦草で編んだ蓆) を用いた。

ザイㄱ기 [dzaigi] (名) 建築用材木。山から伐り出す。山で荒削り(粗削)をし、牛に引かせて降ろす。これを鳩間島に運び、砂浜の中に埋めてスーㄱ칸 [su:kag] (潮水に漬け、木汁を抜きとること)をした。半年ほどスーㄱ칸をして陸上に揚げ、水洗いをしてキーㄱ야 [ki:ja:] (材木小屋)に入れ、自然乾燥を二～三年させて建築用材とした。例、ヤー・ザイㄱ기 키즌 [ja:dzaigi kidzug] (家の材木を削る)

サギ・ソーㄱ키 [sagi-so:ki] (名) 竹の皮を編んで作った籠に吊り手をつけたもの。吊り籠。竹の皮で、箕の型に編み、箕よりやや深めに仕上げた竹籠。中央部に、底部から全体を抱えるように、大きな吊り手を出した籠であるので、多小重量のあるものを入れても籠は変形することなく、上品である。また、編み目から空気の流通もあるので、食品が腐敗しにくいという利点がある。餅などもそれに入れておく。



サギ・ティㄱ그 [sagi-ti:gu] (名)「下げ・手籠」の義か。竹ひごを使って美しく編みあげた竹籠。蓋付きで、籠の中央部に、底部より全体を抱えるように、大きな竹の柄(吊り手)の付いた籠。竹ひごを使ってあるため、がっちりと強固に仕上がっている上に、ひごの織り成す綾が美しい。ひごとひごの隙間から空気が流通するので、豆腐、蒲鉾、餅など、またはガシㄱ·タク [gafi-taku] (焙乾した蛸)やガシㄱ·イズ [gafi-ʔidzu] (焙乾魚)などを入れて保存した。

サキンダ・タバル [sakinda-tabaru] (崎田田原)。赤離の沿革一帯に広がる水田地帯。ヨーㄱ

カヤヌ・ター [jo:kaja:nu-ta:] (西原家の田)、カナケヌ・ター [kanakenu-ta:] (兼々家の田)、などがあった。この水田地帯の上の原野一帯には、昔鳩間島のウシ・マキ [ʔuʃi-maki] (牛の牧場) があった。これをサキンダヌ・マキ [sakindanu-maki] (崎田の牧場) という。

サクナ [səkuna] (名) 和名、ボタンボウフウ。セリ科植物。葉は緑白色。葉肉は厚く、ボタンの葉に似ている。独特の香りと味がある。葉は細くおろして刺身のけんにすると香ばしく、刺身の味を引きだてる。また病人が出ると、鶏をつぶして、鶏肉の汁を作り、その中にサクナを刻んで入れると、香ばしい匂が鶏肉のスープの味を一層ひきたてる。島では長命草と命名されており、薬草として栽培されるようになったが、昔は海岸に自生する野草の一つであった。

サクマイ [səkumai] (名) 粳。粘り気の少ない米。

サニ・マキ [sani-maki] (名) 種蒔。穀物の種子を蒔くこと。スジ・マキ [sudʒimaki] (麦や白菜などの種を蒔く際に、種子を蒔く溝を掘って蒔く方法)。バラマキ [baramaki] (散蒔き。小豆などのように整地した畑に直に散布するように蒔く方法)。稲などはナーッス [na:ssu] (苗代) に密にバラマキをした。マミヌ サニマケー イチ ソールワ [maminu sanimake: ʔitʃi so:ruwa] (豆の種蒔きは いつなさいますか)

シーソー [ʃi:so:] (名) 和名、シソ。シソ科植物。葉は香りがよく、香昧料として、ナマシ [namaʃi] (刺身) のけんに用いられる。鳩間島ではシソを刺身のけんに用いたことが、ソーラン [so:raŋ] (お盆) の「みちうた」の中にみえる。例、「…パダラヤ ナマシ ナマシヤ パイル パイルヤ フナブ オンガキヤ シソヌ・パー ソーランヤヌ アッパター ミーザン マーサン オーショーリー…」

シーヌウチ [ʃi:nuʔutʃi] (地名)、インダ (伊武田) には鳩間島の人々が作った猪垣がある。珊瑚石や山石などを積みあげて作ったもの。約50センチ幅の石垣を、1メートル程の高さに積み、インダ村一帯を張りめぐらせてあった。その内側をシーヌ・ウチという。シーヌ・ウチには、ヨーカヤヌ ター [jo:kaja:nu ta:] (西原家の水田、マルマシ) がある。

ジーマミ [dʒi:mami] (名) 落花生。「地豆」の義か。「地下に出来る豆」からの命名であろう。成熟した落花生を天日で干し、乾燥させる。十分に乾燥した落花生の殻を除去し、中の実を炒って食す。酒のお摘みとして好まれる。またジーマミドーフ [dʒi:mami-do:Φu] (落花生の豆腐、落花生を石臼で碾き、豆腐状に造った食品) の原料ともなる。ジーマミ イラキティ サーフキ スコーリ [dʒi:mami ʔirakiti sa:Φuki sʏko:ri] (落花生を炒って茶請を作りなさい)。

ツッカ [sʃka] (名) 「つかみ」の義か。一束^{ツカ}のこと。稲刈りの際、普通は2～3株で片手

いっぱい握る分量になる。片手で握ることの出来る分量を、「ひとつかみ」の意でシウカ [sɯ̥ka] という。これを二つ合わせて、「一束^{クバ}」と言っている。

ㄱシキ [ʃɯ̥ki] (名) 堰。田に水をひくために谷間の水源より水路を作ったもの。西表島の北部一帯に開けた水田は、山間、谷間に大小のシキムトウ [ʃɯ̥kimutu] (水源^ウ地) をもっており、そこから各自の田圃へ水路を作って水を導き、水田耕作をする。夏の旱魃が続くと堰を切ったり、切られたりの水争いが起こることもあった。ㄱシキ サライㄱ ミジㄱ パラㄱシ [ʃɯ̥ki sarai midʒi paraʔi] (堰を浚^ウって水を通しなさい)

シキ・ㄱウシ [ʃɯ̥ki-uʃi] ((名) 木製の臼。米搗き用に大、小二つの臼が備えられていた。大きな松材の幹部を約90センチの高さに切り、上端削って、直径約25センチ、深さ約20センチの半円形凹部を作り、そこに米を入れて杵で搗く。大型の臼は、在来種の稲でのぎの長い稲を搗くのに用いた。これで長い芒を折り、次に碾き臼に入れて玄米にした。小型の臼は精米用の搗き臼である。糠が出るまでは弱く搗き、その後は強く搗いた。



シキ・ゴイ [ʃɯ̥ki-goi] (名) 「敷き肥」の義か。堆肥のこと。畑に畝をあげ、畝の底に堆肥を敷いて土をかぶせ、その上に苗を植えて基肥にすることから命名されたものであろう。堆肥は豚舎の側に積んで作る。ススキや茅を刈りて来て豚舎に入れ、豚に踏ませる。豚に踏ませた茅などを、カキㄱザー [kakidza:] (熊手) で集めて積みあげ、さらに草の葉や茅を入れて積み、水肥をかけて発酵させたもの。シキゴイㄱ パタキㄱ・ナー イルン [ʃɯ̥kigoi patakina: ʔirun] (堆肥を畑に入れる)

ㄱシザバナリ [ʃidzabanari] (地名) クーラタバル [ku:ra-tabaru] の西端。フノーㄱラ [Φ unora] (船浦) 湾に湾入する東端の岬。ここは明治末期に灰坑が開説されたが石炭層の薄い炭鉱ということで、一時的に栄えて閉山されたところである。地図などでは、インタ崎」と記されているが、鳩間島の人々は、ここをㄱシザバナリ [ʃidzabanari] (下離) という。

シタㄱダレー [ʃɯ̥tadare:] (地名) ユシㄱキダーとサキンダーの境界地点の海岸に山から流れ出る水がシターン・シターンと落ちている所。山の水がしたたり落ちている所から命名されたものであろう。ユシㄱキダ・タバル [juʃɯ̥kidatbaru] (ヨシキダ田袋) のターㄱヌシビ [ta:nusibi] (田の尻、最下手の田) がシタㄱダレの側に位置する。クメヌ・ㄱター [kume:nu-ta] (小浜家の水田) などがある。

シダㄱル [ʃidarʉ] (名) 簾。ススキや小竹を編んで軒に吊し、夏の暑い陽光を遮る道具とした。タキ・シダㄱル [təkɯ̥ʃidarʉ] (竹簾) ユシㄱキ・シダㄱル [juʃɯ̥ki-ʃidarʉ] (ススキ簾) などがある。例：ナチュー イーラ・ティダヌ スーワㄱヌ シダㄱル ナーラㄱシェーラ カキランㄱカー ベーララㄱヌ [natʃe: ʔira-tidanu suwanu ʃidarʉ narafɛ:ra]

kąkirąka: be:raranu] (夏は西陽が強いから軒から簾を掛けないとおれない)

㊦シトゥ [ʃɿtu] (名) 土産。家苞。祭事や祝儀、法事などで出された餅や料理を家に持ち帰ったもの。ヨイヌ シトゥ [joi-nu ʃɿtu] (祝儀の苞)、㊦ニービキヤーヌ ㊦シトゥ [ni:bikija:nu ʃɿtu] (結婚式の家からの苞)。

㊦シトゥ [ʃɿtu] (名) 芋やキャッサバの澱粉のこと。棧で作った木枠にブリキ板を張り、それに釘で多数の穴をあけ、ブリキ板の穴の破片を利用して芋を摺りおろすように作ったウンヅシカナ [ʔunʃʃi-kana] (いも摺り) で摺り、その摺り糟を搾って汁を沈澱させ、上澄み液を捨てて沈澱した澱粉を天日で乾燥させて作る。搾り糟も団子状に握って乾燥させ、搗き臼に入れて搗くと澱粉の粉が再生産できる。ただし澱粉の質は落ちる。

シトゥッチ [ʃɿtuttʃi] (名) 和名、ソテツ。ソテツ科植物。普通は2～3メートルの高さに育つ。幹頂部に硬い羽状の葉をつける。羽片状の葉は、先端が尖っており、葉を二、三枚重ねて結え、ナカヅ・ポーキ [nakadza-po:ki] (台所の土間用箒) を作る。また、この葉を用いて子供用の玩具を作ったりした。果実は卵形で赤黄色角質。内部は白色。殻を割って中の実を出し、水に浸けて十分に灰汁抜きし、日干しにして搗き臼で搗いて粉にして食した。

シトゥッチ㊦ヌ・ナル [ʃɿtuttʃinu-naru] (名) ソテツの実。実は卵形。赤黄色角質。殻の内部は白色のデンプン質になっている。一本のソテツから5升～1斗ほどの実がとれる。実の周囲には赤黄色の錦状の花弁が密生しており、昔はそれ採取して、マーフル [ma:ru] (毯) の素材として利用した。殻は割って、中の実を取り出し、水に浸けて十分に灰汁抜きをし、日干しにした後、搗き臼に入れて搗き、粉にして食用に供した。芋と混ぜて炊くと美味であった。

シトゥトゥリ・ウー㊦キ [ʃɿtuturi-ʔu:ki] (名) でんぶん(澱粉) 採集用の桶。ウンヌ㊦・クジ [ʔunnu-kudʒi] (甘薯のデンプン) や、キーウン㊦ヌ・クジ [ki:ʔunnu-kudʒi] (キャッサバのデンプン) を取るときに、摺りつぶした甘薯やキャッサバの糟を搾って、その搾り汁を入れて沈澱させる桶。一昼夜放置して沈澱させると純白のデンプンが桶の底に約2～3センチの厚さに沈澱する。上澄み液を捨てデンプンを剥ぎ取って乾燥させ、保存する。

シトゥッチ㊦ヌ・パー [ʃɿtuttʃinu-pa:] (名) 和名、ソテツ。ソテツ科植物の葉。直径1～1.5センチ、長さ約60センチほどの葉柄の両側から羽片状の葉がV字形に、左右相称をなして密生している。羽片状の葉は矢形をなしており、先端部が尖っている。これを2～3枚重ねて、藁縄で結えると、土間箒が出来あがる。養蚕をしていた頃は、ソテツの葉に繭を作らせたりした。

㊦シナ [ʃina] (名) 綱。バラ㊦タジナ [bara ʔuta-dʒina] (藁綱)、㊦㊦カラ・ジナ [ʔu:kara-dʒina] (棕杓縄)、アダナ㊦シ・ジナ [ʔadanaʃidʒina] (アダンの気根の繊維でなった綱)、ユーフル [ju:ru] (アダンの気根の繊維でなった極く細い縄)、ピダリ㊦・ジナ

[pidari-dʒina] (左ないの綱)、シビナー・ジナ [ʃibinaf-dʒina] (しめ縄)、サバホーシ・シナ [sabaho:ʃi-ʃina] (鮫釣り用の縄) などがある。

シビラ [ʃibira] (名) 和名、ワケギ (分葱)。ユリ科植物。多年生葉菜。ネギの変種といわれている。成長が早く、葉を刈り取っても短時間で生い繁る。株分けしてもすぐ根つき繁茂する。香気があり、豚汁や魚汁に入れてうま味を増す。うま味を出すために、汁に入れて浮かせ、味をひきたたせる野菜をオンガキ [ʔoggaki] という。例、シビラ^ㇿ スリキースー^ㇿヌ オンガキ^ㇿ イリ^ㇿヨー [ʃibira suriki: su:nu ʔoggaki ʔiri-jo:] (分葱を剥ってきておつゆのオンガキに入れなさいよ)

シブル [ʃiburu] (名) 和名、トウガ (冬瓜)。ウリ科植物。シブル・パタキ [ʃiburu-pataki] (冬瓜畑) は、畑を耕したあと、植付けるところ (約50センチ間隔) に穴を掘り、シキゴイ [ʃikigoi] (堆肥) を入れて土をかぶせ、その上に苗を植える。苗床より畑に苗を移植することを、ヤトゥーン [jatu:n] (移植する) という。果実は、トーラ [to:ra] (炊事小屋) のタキフンツァ [takiɸuntsa] の上、ユクンツァ^ㇿメー [jukuqtsame:] (床下) などに敷き藁を敷いて、その上に置いて保管した。

シマ^ㇿナー [ʃimana:] (名) 和名、タカナ。カラシナ的一种。葉は楕円形をなし、大きい。葉面には葉脈がいくつも盛りあがって皺状を形成している。辛味があって、子供に好まれない。シマナーは、「島の菜」の義で、在来種であろう。鰹の頭のダシ汁とよくマッチして美味である。例、シマナー^ㇿヤ インベーマ^ㇿ カラー^ㇿティ ヤラ^ㇿビンケーヤ ツファーヌ [ʃimanaja ʔmbe:ma kara:ti jarabiŋkeja ɸfa:nu] (シマナは少し辛いので、子供らは食べない。)

シラ [ʃira] (名) 稲叢。刈り取った稲を脱穀せず、藁の付いたまま、でシラに積みあげて保存するもの。屋敷の前や家の後方などに、約5尺四方に台石 (礎石) を据え、それに桁をかけわたし、その上に竹で床を編み、藁を敷き、その上に稲穂のついた稲束を積みあげ、約6尺程の高さにする。頂上部は菰を巻きつけて被せ、円錐状の屋根に葺きあげる。雨もりがせぬよう、菰をしっかりと巻きあげ、フー^ㇿカラシナ (しゅろ縄) で固定した。

シューカク [ʃu:kaku] (名) 収穫。共通語からの借用語。普通は、マイカリ [maikari] (稲刈り) という。稲刈りなどの共同作業を^ㇿバコー [bako:] という。共同作業員を、バコー・シン^ㇿカ [bako:ʃiŋka] という。収穫は短期日の中に行なわなければならないので、多くの人手を要することから、よくバコーが行なわれた。クトゥシェー^ㇿ ムチマイヌ シューカクヌ ゴー^ㇿラタン [kʉtuʃe: mutʃimainu ʃu:kakunu go:ratəŋ] (今年は糯米の収穫が多かった)。

シン^ㇿギク [ʃiŋgiku] (名) 和名、シュンギク。キク科植物。葉に独特の、きつい香気があって、子供に嫌がられる。大人が好んで食べる野菜。例、シンギ^ㇿコー ヨー^ㇿ カザヌ^ㇿ キツァ^ㇿヌ ナン^ㇿゾー インマー^ㇿンター ウモーラ^ㇿヌ [ʃiŋgiko: jo: kadzanu

kjtsanu nandzo: ʔmma:n-te: ʔumo:ranu] (シュンギクはねえ、香りがきついで あんまり おいしいとは思われない)

ㇿシケー [ʃjke:] (名) 搗き臼の凹部の上端に、内側から取りつけるもの。普通、稲藁を直径3～4センチの太さに束ねて輪を作り、臼の凹部の内径にぴったり合わせてとりつける。これは臼の中の米が、杵で搗く際に、外側へ飛び跳ねるのを防ぐための道具である。米糠が出はじめると、米粒は跳ねないようになる。この状態になすことを、アザラスン [ʔadzarasuŋ] という。例、ㇿシケー シッカシㇿ・バ [ʃjke: sɪkafi-ba] (シケーをとりつけなさい)。

スㇿマン [su:maŋ] (名) 小満。二十四節気の一つ。陰暦4月の中、太陽暦では5月20日頃に当たるといふ。この頃になると暑気が強くなり、稲が急に色づき熟する。また、この頃になると南風が続き、スコールのような雨が降るようになるが、それから一気に梅雨の期に入っていく。ボースー [bosu:] (芒種) になると稲刈りが困難になるので、それまでに稲刈りを終了させ、雨の晴れ間を利用して粃干しをした。

スクㇿマ [sykuma] (名) 稲の初穂祭(旧暦5月壬の日に行なわれる)。当日は、西表島の各自の水田から刈り取った初穂をㇿイダフニ [ʔidaɸuni] (板舟、サバニ) に積んで、夜明前にマイㇿズニ [maidzuni] (前曾根) の内に漕ぎ入れておき、夜が明けて、サカサ [sɔkasa] (神司) たちがオーㇿシェ [ʔo:ʃe] (蔵元、村役場) の前に坐って出迎えると、一斉に舟をオーシェの浜に漕ぎ寄せ、初穂を供え、稲束を受け取って各家庭の火の神の前と仏前に供えて神仏に感謝する。稲穂のついたまゝの初穂の稲藁を三本、竈の後の火の神を安置した所の壁側に吊しておく。これは当家の当主のブナル [bunaru] (ヲナリ、姉妹) が当たった。スクマに相当の量の初穂を刈りとることが出来れば、それを、その日の中に精米して、タイラーㇿイ [taira:ʔi:] (糯米で作った団子飯) を親戚すじへ配り、仏前に供えさせた。この日からは田の畔に火を燃やして害鳥害獣を追い払うことができた。

スクリ・パンㇿタ [sykuripanta] (名) 「作り繁多」の義。作物の植付の忙しい時期をいう。農繁期のこと。この時期はユイマール [juima:ru] (結い回り、協同作業) でのりきるのが習慣であった。稲作の場合、山田や原野の中の田、川べりの田のような所在地の違いによって稲の育成時が異なる。その時間差を利用して、植付け時期を少しずつずらすことによってユイマールの作業を組んだ。

スクリㇿ・ムヌ [sykuri-munu] (名) 作物。田畑に栽培する植物。ㇿイニ [ʔini] (稲)、マイ [mai] (「米」の義か。稲のこと)。ㇿムン [muŋ] (麦)、ㇿアー [ʔa:] (粟)、ㇿマミ [mami] (豆)、アガマミ [ʔagamai] (小豆)、クマミ [kumami] (緑豆)、トㇿㇿ・マミ [to:ɸu-mami] (大豆)、ㇿサヤ・マミ [saja-mami] (莢隠元)、ㇿウン [ʔuŋ] (芋) などがある。例、クトゥセー スクリムノー イッケン ミーレーン [kɯtuse: sykirimuno: ʔikkem mire:ŋ] (今年は、作物は大変よくみのった)。

スクリムヌヲヌ・ソーゾジ [sʏkurimununu-so:ɕɕi] (名) 作物の害虫払いのために祈願し、精進すること。パマウリ・ソーゾジ [pamauri-so:ɕɕi] (浜下り精進) の日に田の害虫の駆除の祈願をする。

スクリヲムス [sʏkuri-munu] (名) 作物。「作り物」の義。農作物。作物には、ヲウン [ʔuŋ] (いも)、マイヲ [mai] (米)、ヲアー [ʔa:] ヲムン [muŋ]、ヲマミ [mami] (豆)、ヲナー [na:] (菜)、ピル [piru] (大蒜)、シビラ [ʃibira] (韭) などがある。

①スクリムヌヲヌ ソーゾジ [sʏkurimununu-so:ɕɕi] (連語) 作物の虫除けのため潔斎して祈願すること。②スクリムヌヲヌ パチ [sʏkurimununu pətʃi] (農作物の初生、初果実) スリヲバイ [suribai] (名) 稲の刈株のこと。「剃り芽」の義か。刈株を放置しておくと、そこから新芽が出てくることにより、命名されたものと思われる。ここから出る新芽が穂を出して実のらせた稲を、マタバイ [matabai] (^{ヒコバエ} 薬) という。

ソーキ [so:ki] (名) 箕。粃や麦、粟などを風に当てて、実と粃殻とを選別するのに用いる農具。竹の皮を削って作る。大、中、小の大きさがある。餅を作るときに用いる大型の箕を、ムチ・ソーキ [mutʃi-so:ki] (餅作り用の箕) という。その中に石臼を据えて小麦を碾くと小麦粉ができ、炒り小麦を碾くと、ユナヲク [junaku] (麦焦し) ができる。ソーキ アウヲリティ スクヲブ トゥバシ [so:ki ʔauriti sʏkubu tubaʃi] (箕をあおって塵を飛ばせ)。

ソーキナー [so:kina:] (名) 和名、フダンソウ。アカザ科植物。四季を通じて食べられる。魚肉と共に煮付けると美味である。

ソンヲガー [sogga:] (名) 和名、ショウガ。ショウガ科植物。地下茎が横に伸びて、黄色い塊根を形成する。辛味を有し、食用・香辛料として用いられる。漢方薬として用いられる。吸物の汁に入れて香料として味を引きたたせ、豚の腸を料理する際にも、ナカミヲヌ シームヌ [nakaminu-ʃi:munu] (中身の吸物) に入れて臭味を消すのに用いる。また発熱した場合など、特に傷口などから、ピンヲグル [piŋguru] (冷えこみ、破傷風) が入ったときは、ソングーを摺って、サキ [saki] (酒、泡盛) と、ヤキマース [jakima:su] (焼き塩) を混ぜて手揉みし、それを病人の傷に当てて包帯で巻きつけ、頭から足の先端へかけて摩り付ける。または、ピルザキ [piru-dzaki] (酒と大蒜を混ぜて摺りつぶしたもの) に混ぜて、体に摩り込むように、頭の頂上から足の先へ、手で摩りつけて病気を治療した。医者のない島で、古老たちの経験をもとに漢方治療がなされていた。

ターヲ・ウン [ta:uŋ] (名) 和名、サトイモ。サトイモ科植物。根菜。鳩間島ではあまり栽培されなかった。西表島の船浦や上原あたりで栽培された。

ターヲラ [ta:ra] (名) 俵。マイダーラ [maida:ra] (米俵)、ヨントゥ・ダーラ [jontu-da:ra] (四斗俵)、グトゥダーラ [gutū-da:ra] (五斗俵)、ルクトゥ・ダーヲラ [rukutu-da:ra] (六斗俵) などがある。麻の繊維で織って作った袋に粃などの穀類を入れたものをいう。

容量の大きさによって、四斗俵、五斗俵、六斗俵などの区別がある。パイ¹タナ マイヤ
 アーシ ター²ラナ フナイティ ムティオー³ツタ [pa¹ta-na maija ²a:ji ta³ra-na
 Φ⁴unai-ti muti-otta] (南端<西表島北部、鳩間島からは真南の方にある>で稲は脱穀し
 て、俵に詰めて持ってこられた)。マイ・ダーラに用いる袋をカシガー・フク⁵ル
 [ka⁵gi⁵ga-Φ⁶ukuru] (朝鮮袋、南京袋)という。終戦後の雨具のなかった時代には俵俵に
 使った後のカシガーフク⁵ルを被って雨具の代用にした。袋の底の部分の一方の角を、内
 側のもう一つの角の方へ折り込んで、それを頭から掛けて被った。

ター⁷ヤー [ta⁷:ja:] (名) 田小屋。鳩間島の人々は西表北岸で水田耕作に従事したが、プー⁸キ
 [pu:ki] (「風気」の義か。マラリヤ)にかゝることを怖れて、普段は鳩間島で住み、そ
 こからイダフニ (板舟)を漕いでパイ⁹ター [pa⁹ta:] (「南方の所」の義。西表北岸)へ渡
 り、5～6日泊って仕事をした。そのために作った作業用の宿泊小屋をターヤという。

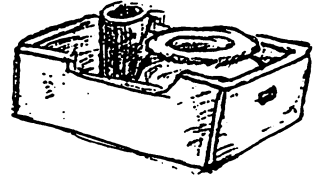
ダイ¹⁰クニ [da¹⁰ikuni] (名) 和名、ダイコン。アブラナ科植物。いつごろから栽培されるよ
 うになったか不明だが、戦前戦後を通じて最も好まれた野菜の一つ。行事食では必ず、シ
 ミ¹¹ムー [ji¹¹mi-mu:] (煮染めもの)として利用された。イラキ¹²ムー [¹²iraki-mu:] (煎りも
 の)料理では、大根、パパイヤ、ニンジンなどと共に約2センチ角に角切りして用いられ、
 油と味噌で炒ってさらに蒸し煮した料理として食された。法事などでよく作られた。魚肉
 や豚肉を混ぜると美味であった。

タカ¹³スク [ta¹³kasuku] (地名) タカスクヤマ [ta¹³kasuku-jama] (古見岳の西側の連山で、イ
 ンダあたりまで裾野を張り出している山)からインダ崎へ流れ出した台地の根幹の部分に
 ある原野の窪地を水田に開いた所。田が深く、牛を入れることができなかったという。所
 によっては水田の中に丸太を沈めて、それを踏んで植付け、刈り入れをしたといわれている。
 ヲ¹⁴ブシケ [¹⁴ubusike] (大城家)、メー¹⁵ケ [me:ke] (大城家)の水田があった。

タキ・バー¹⁶キ [ta¹⁶ki-ba:ki] (名) 竹製の笊。竹の薄い皮を編んで作った容器。鳩間島では主
 として烏賊や魚を入れるのに使われた。イー¹⁷シ [¹⁷i:ji] (つのまた、海草)などを採集す
 る際にも用いられた。後に芋などを入れて運ぶにも用いられた。鳩間島では竹は産しない
 ので、石垣島や糸満あたりから導入されたが、それは漁業と関係が深い。タキバー¹⁸キ¹⁹ナ
 ウン イリティ²⁰ カタ²¹ミクー [ta¹⁸ki-ba:ki-na ²⁰un ²¹iriti ka²²ta²³miku:] (竹籠に芋を入れて
 てかついで来い)。

タバ²⁴ク [ta²⁴baku] (名) タバコ。総称。関連する語に次の諸語がある。キザミタバ²⁵ク
 [kidzami-ta²⁵baku] (刻み煙草)、マキ・タバ²⁶ク [ma²⁶ki-ta²⁷baku] (巻きはばこ)、タバ²⁸ク²⁹
 ヌ・パー [ta²⁸bakunu-pa:] (タバコの葉)、タバ³⁰ク³¹ヌ・³²ス [ta³⁰bakunu-ssu] (タバコのや
 に)、タバ³³ク³⁴ブン [ta³³baku-buŋ] (タバコ盆)。例、タバ³⁵ク³⁶ フク³⁷ン [ta³⁵baku Φ³⁸ukuŋ]
 (煙草をふかす)、タバ³⁹ク⁴⁰ ウラ⁴¹スン [ta³⁹baku ⁴²urasuŋ] (煙草をおろす)、キシ⁴³ル
 [ki⁴³ʃiru] (きせる、煙管)、パイ⁴⁴フ⁴⁵キ [paiΦ⁴⁶uki] (灰とり。竹筒の灰皿)。

タバク^ㄅ・ブン [tabaku-buŋ] (名) たばこ盆。約25センチ正方形。高さ約10センチの板製の盆に、陶製の広口壺型の火入れと、竹筒の灰皿(パイフキ)を備えたもの。竈の燵を火入れに入れて、タバコの火をつけるのに用いた。煙草を吸い終ると、キセルを竹筒のパイフキにたたいて吸いながら



を集めた。例、コーネー^ㄅ タバク^ㄅブンナ^ㄅ ^ㄅピー ^ㄅトゥリ クーン^ㄅノーレー [ko:ne: tabaku-bunna: pi: turi ku:nno:re:] (坊や、煙草盆に燵火を取って来なさいよ)

タバ^ㄅル [tabaru] (名) 束、タブ^ㄅル [taburu] ともいう。稲束を結うとき、フタシウカ [Φy̥ta-s̺ka] (二つかみ) 分を一束として藁で結わえる。②(助数詞)、稲束を数える際の単位。例、プス・タバ^ㄅル [pysu-tabaru] (一束)、フタ・タバ^ㄅル [Φy̥ta-tabaru] (二束)

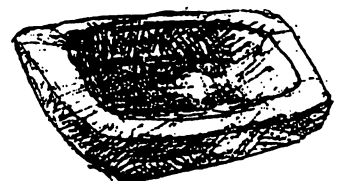
タマ^ㄅナー [tamana:] (名) 和名、タマナ。普通キャベツ (cabbage) と言っている。アブラナ科植物。中央部の葉が密に重なり、ぐるぐる巻き込んで球状を形成していることから命名であろう。大きいものは直径30センチに達する。葉が軟らかく、豚肉や魚と煮つけにしても美味である。戦後の一時期、大々的に栽培されたが、換金できず、失敗に終わったことがある。

タム^ㄅス [tamunu] (名) 薪。たきぎの総称。マーキ [ma:ki] (木の薪)、キータム^ㄅス [ki: tamunu] (木の薪)、ユシ^ㄅキタム^ㄅス [ju:s̺ki tamunu] (すすき薪)、ウジ^ㄅル [ʔudʒiru] (木の小枝、柴) など関連語がある。例、キー^ㄅバ ^ㄅキシキー タム^ㄅス ^ㄅバキティ ウリ^ㄅバ^ㄅ バリティ^ㄅヨー モーシタ^ㄅヨー [ki:ba kʲiʃiki: tamunu bakiti ʔuriba bariti:jo: mo:ʃita:jo:] (木を伐ってきて、薪に切って、それを割ってねえ、燃したよ)

タム^ㄅヌバリ・ブ^ㄅヌ [tamunubari-bu:nu] (名) 薪割用斧。普通、各家で薪割り用に用いる斧。山斧に比べ、重く厚手で強い。薪割りの際、マッ^ㄅファ [maffa] (枕木、当て木) に当てても刃こぼれが起きないようにになっている。イー^ㄅネーナ ギー^ㄅ タム^ㄅヌバリ・ブ^ㄅヌ カリクーン^ㄅノーレー [ʔi:ne:na gi: tamunubari-bu:nu kariku:nno:re:] (西隣りの家に行って薪割斧を借りてきてくれないか)

トゥリパン^ㄅタ [turipanta] (名) 「取り繁多」の義。収穫の忙しい時期の意。農繁期のこと。収穫時は各農家の家内労働力のみにたよって収穫がなされていた。この時は、ユイマールはあまり見られなかった。

トー^ㄅニ [to:ni] (名) 「田舟」の義か。豚の秣桶。飼い葉桶。60~70センチほどの長さの小型のフノー^ㄅルの形(田船形)をしている。木の幹を削り、飼料を入れることが出来るようにしてある。普通は、アカンキー [ʔakaŋki:] (赤木) を使って作る。例、トー^ㄅニナー



オーヲヌ・イー イリ ッファーシバ ㇿキモーヲサ フンヲツォー [to:ni-na: ʔo:nu-ʔi: ʔiri ʔffa:ʃi-ba kimo:ssa ffun-tso:] (トーニに豚の飼料を入れて食べると気持ちがよいほどよく食べる)

トーヲフ・マミ [to:Φu-mami] (名) 大豆。豆腐を作る際に用いる豆。味噌の原料としても重宝された。

タン [taŋ] (名) 炭。木を蒸し焼きにして炭化させたもの。西表島の北岸あたりで雑木を伐り、穴を掘って4尺ほどの高さで、長さ約1間ほどに積み上げ、上に茅を被せて土を盛り、亀甲型に作る。入り口の方から火を焚きつけ積みあげた木が燃えはじめると入り口を塞ぐ。二～三日で積み木全体が蒸し焼きにされたころ排煙口も塞いで火を消す。一週間後には木炭を取り出すことができる。例、タン ヤクン [tap jakuŋ] (炭を焼く)。

ㇿティル [tiru] (名) 箬。箬の総称。普通はウンㇿディル [ʔundiru] (芋を入れる箬) をさす。クーㇿジ [ku:dʒi] (トウゾルモドキ) の皮を使って編みあげていく。クーㇿジは西表島の山中に豊富に産する。皮は柔らかで扱いやすく、長いものは20メートルにも達するので、大小さまざまな箬を編むことができる。例、パトゥㇿマ・プソー クーㇿジ シル ティロー フモーㇿヲタ [pəʈuma-puso: ku:dʒi ʃiru tiro: Φumo:tt'a] (鳩間の人はクーㇿジで箬を編まれた)

ティーㇿグ [ti:gu] (名) 「手籠」の義か。手(吊り紐)の付いた籠、箬のこと。竹の皮で編んだ籠に、吊り手をつけたものは、サギソーキ。竹ひごで細かく編みあげた籠は、ティーㇿグ [ti:gu] であり、それに吊り手の付いたものが、サギ・ティーㇿグ [sagiti:gu] である。上品であるので、室内で食品を保存するのに用いた。蒲鉾や半乾燥の魚や蛸などを入れ、蓋をして台所の梁や桁材などに掛け吊した。

ㇿサ・ムーㇿジ [ssa-mu:dʒi] (名) 和名、ハスイモ。サトイモ科植物。西表島の船浦や上原あたりで栽培されていた。低湿地帯で栽培された。鳩間島ではそれを食することはなかった。

ディキラヲヌ [dikiranu] (動) 「出来ない」の義。不作の意。農作物が稔らず、不作であることをいう。フサク [ʔɸsaku] (不作、共通語からの借用語) ともいう。ムイㇿクン [muiΦɸkug] (肥料が多過ぎて稲が成長しすぎ、実を結ばないこと) は稲作の場合にいう。クトゥシェㇿアミヲヌ ホーンㇿペーティ マイヤㇿ ディキラヲヌ [kɸtuʃe: ʔaminu ho:m-berti maija dikiranu] (今年は雨が降らないので、稲は不作だ)

ㇿサウン [ssaʊŋ] (動) 搗く。米を搗く。ㇿサーㇿヌ [ssa:nu] (搗かない)、ㇿサイティ [ssaiti] (搗いて)、ㇿサイㇿプサン [ssai-pusaŋ] (搗きたい)。シキㇿウシ [ʃikiʔuʃi] (搗き臼) に入れて、イナシㇿキ [ʔinaʃiki] (杵) で搗いて精米、白米にする。初めは軽く搗く。米糠が出始めると強く搗く。この状態にすることを、アザラスン [ʔadzarasuŋ] といふ。米糠が出るまでは、強く搗くと米粒がはじけて飛び出る。

トゥマダ [tumada] (地名) 泊田。タカㇿスク山やブナジマヌㇿ [bunadʒima-nu:] (ブナジマ

野)の下流に開けた水田地帯。トゥマダヌ⁷・シキム⁷トゥ [tuma⁷danu-⁷ʃikimutu] (泊田の水源)から水を引く良田地帯。右側にはキダバナ [kidabana] (崖、「切り落とし端」の義)があり、その崖下にはトゥマダ、ケーダー帯の苗代があった。⁷ユージェー (ユザヤーともいう) [ju:ʒe:] (松竹家)、カザケー (加治工家)の水田がある。

トー⁷サ [to:sa] (名) 田草、「タグサ」の転訛したもの。トー⁷サ⁷ トゥリン パラディ⁷ [to:sa turim para-di:] (田草取りに行こうよ)。畑の草取りに対しては、⁷ツサ ソールン [ssa so:ruŋ] (畑の草を取る。除草する)という。ソールン [so:ruŋ] (動) (除草する)。ソー⁷ラヌ [so:ranu] (除草しない)、ソー⁷リティ [so:riti] (除草して)、⁷ピラシ パタキ⁷ヌ ⁷ツサ ソールン [pirafi pataki-nu ssa so:ruŋ] (へらで畑の草を除草する)。ター⁷イビ [ta:ibi] (名) 田植え。マイ・イビ [mai-ibi] (稲植え)ともいう。ター⁷イビシン⁷カ [ta:ibi-ʃiŋka] (田植えをする人々。5~10人内外の人が共同して、“結い”で田植えをする)。ユイシンカ [ju:ʃiŋka] (共同作業人、結い作業をする人々)で、お互いに労力を出しあって、順々に田植えをする。一人の人が受け持つ植え付けの範囲を、⁷パカ [pa:ka] (一区画、田植えの一区画、量)という。上手な人は目測で整然と田植えをすることがよきるが、仕事になれていない人は、ケンナー [kenna:] (間縄、植え付けの間隔を整えるために、目印をつけておく縄)を張って植付ける。縦に縄を張ってそれに従って、後退りするようにして植付ける。田植えが済むと、ブガリノー⁷シ [bugarino:ʃi] (「疲れなおし」と称して酒食を提供して豊作を祈願し、飲食して仕事を休む)をする。⁷ターンイビ⁷ トク⁷ット⁷ナレーン [ta:n ʔibi tʉkuttu nare:ŋ] (田も植えてゆるりとなった)

ター⁷カイ⁷シ [ta:kai:ʃi] (名) 田起し、田耕し。アロー⁷ナ [ʔaro:na] (田圃の初耕。稲の刈り株を掘りおこし耕すこと)。マトー⁷ナ [mato:na] (二度うち。二耕)、サン⁷トゥ [santu] (三耕)。平均的な農家は三耕で植付けたという。海岸の水もちの良くない田では、農耕牛を三、四頭、角を結えて田圃の中に入れ、引き回しながら田の土を踏ませ、田の底を踏みかためて保水をよくした。

ター⁷パタ⁷キ [ta:pataki] (名) 田畑。田や畑。ター⁷パタ⁷キ スク⁷リティ ⁷ファン⁷ケー⁷ン シュ⁷カ⁷ナイ フド⁷ウバ⁷ソー⁷ツ⁷タ ツツ⁷オー [ta:pataki ʃukuriti ffaŋke:n ʃiŋkanai ʔudubaso:tt'a ttso:] (田畑を耕作して子供達を養い成長させられたそうだよ)

アラ⁷シア⁷ク⁷ン [ʔara:ʃiʔakuŋ] (動) 開墾する。カイ⁷ク⁷ン⁷ス⁷ン [kaikunsuŋ] (動) 開墾する (新しく共通語から借用した語)ともいう。

⁷ター [ta:] (名) 田、田地。ター・タバ⁷ル [ta:tabaru] (田んぼ地帯、田袋地帯)、サキン⁷ダ・タバ⁷ル [pakinda-tabaru] (崎田田原)、ユシ⁷キ⁷ダ・タバ⁷ル [ju:ʃikida-tabaru] (ヨシキダ田原)、ケー⁷ダ⁷デ⁷タバ⁷ル [ke:da-tabaru] (慶田田原)、トゥ⁷マ⁷ダ⁷デ⁷タバ⁷ル [tumada-tabaru] (泊田田原)、クー⁷ラ・タバ⁷ル [ku:ra-tabaru] (久浦田原)、マー⁷レ・タバ⁷ル

[ma:re-tabaru] (マーレ田原)、ナカシ・タバル [nakaʃi-tabaru] (仲石田原)、ナカダ・タバル [nakada-tabaru] (仲田田原)、ウイバル・タバル [ʔuiba:ru-tabaru] (上原田原)、ウボーダ・タバル [ʔubo:da-tabaru] (ウボーダ田原)、カーダ・タバル [ka:da-tabaru] (川田田原)、ニシミジ・タバル [nifimidʒi-tabaru] (ニシミジ田原) などのタバルが西表島北岸一帯に広がっている。各タバル地帯においては、田の位置により、シキムトウ [ʃikimutu] (田に水を導くために作った堰に最も近い所にある田)、カンヌ・マシ [kannu-maʃi] (上の方の田) などの田があり、ガタダー [gata-da:] (浅い田)、ユビ・ター [jubita:] (深い田、腰を没するほどの深さがあり、田の中に丸太を埋めてそれを踏みながら作業をしたという。牛が落ちて死んだこともあるといわれるような田) は田の深浅による命名である。バケーラマシ [bake:ra-maʔi] (湧水のある田) は「湧水のある泉」が命名上の弁別の特徴であろう。田の形状によって、ウブマシ [ʔubumaʃi] (「大柁」の義か。大きな田のこと)、マシェーマ [maʃe:ma] (小さな田のこと、「小柁」の義か)。ナーマシ [na:maʃi] (「長柁」の義か、長方形の田)、マルマシ [marumaʃi] (円形の田) などがある。ナーッス [na:ssu] (苗代) は特別な田圃としてみられていた。ナイウラシ [nai-ʔuraʃi] (苗おろし) をしたあと、苗代にカナシル [kanafiru] (赤錆の水が出る) が出ないよう、ナーッスヲヌ ニンツガイ [na:ssunu niggai] (苗代の願い) をした。トーラ [to:ra] (名) 母屋に対する炊事小屋をいう。通常、ウブヤー [ʔubuja:] (母屋) がヌキヤー [mukija:] (貫き家造り) であるのに対し、トーラはアナツブリ・ヤー [ʔana-puri-ja:] (穴掘り家、掘建小屋) である。母屋との間に約2メートル離して建てられ、約4坪ほどの広さがある。半分は土間、残り半分にはタキ・フンツァ [takiɸuntsa] (竹編みの床) がかけられ、物置き兼仕事場となる。ナカザ [nakadza] (土間) には土を捏ね造ったカマチ [kamatʃi] (竈) が置かれる。カマチにはウブナビ [ʔubunabi] (大鍋) 用のウブカマチ [ʔubukamatʃi] (大竈) とパンガマ [paggama] (羽釜) 用のカマチ、それにツヤッコ [jakkog] (葉罐) 用のカマチューマ [kamatʃe:ma] (小竈) がある。ウブカマチにはシンマイ・ナビ [ʃimmai-nabi] (イモを煮る大鍋) をかける。カマチの後には、ピナカン [pinakag] (火の神。海、山、野の石を各1個、計3個で鼎状に置いたもの) を安置する。竈の上には、屋根の垂木や桁材から釣り棚をおろし、薪を積んで乾燥させるに用いる。土を捏ねて竈を造る際、「水」の字を竈の前に彫り込むことを羽慣とした。トゥンナ [tunna] (名) 和名、アキノノゲシ。キク科植物。高さはまれに2メートルに達するものがある。普通は1メートル内外の高さで畑の畔や、休耕畑などに自生する。夏の旱魃の時も夜露を吸ってよく成長繁茂する。茎を折ると白乳状の白汁を出す。葉は、多少苦味はあるが、鰹の頭と一緒に若葉を煮つけると、鰹のダシ汁と苦味が調和し、消夏食となる。例、カツヌダシナ トウンナンツパー イリツバ [katsunu daʃina: tunnampa: ʔiriba] (鰹のだし汁にトゥンナの葉を入れなさい)。

ナナー [na:] (名) 縄。イガナー [ʔigana:] (イカ釣り用の縄)、サバナー [saba-na:] (鮫釣り用の縄。太くて強い。豚の血などでくり返し染め乾燥させ、さらに煮こんであるので、黒光りして硬い)、ナーマ [na:ma] (小さな縄)、ユール [ju:ru] (細縄、風揚げに用いる細縄。アダンの気根の繊維で縋いあげる細縄、強力な縄)、ユーローマ [ju:ro:ma] (極く細い縄) などがある。例、ナナー トーレン [na: to:ruŋ] (縄をたぐる)。

ナーッス [na:ssu] (名) 苗代。稲の苗を育てあげるまでの田。ナーッス・ダー [na:ssuda:] (苗代田) ともいう。例、ナーッスナー ンサニ ウラッスン [na:ssu-na: sani ʔurasuŋ] (苗代に 種子を蒔く)。苗づくりは次のようにして行なわれた。先ず粃を一昼夜、水につけて取り出し、藁で作った俵に、ムーヅィヌ・パー [mu:ɟinu-pa:] (里いもの葉) を敷き、それに種粃を入れて発芽させる。その間、俵の囲りにはシビナージナ [ʃibina:ɟina] ((しめ縄) を張りめぐらしておく。種粃が順調に発芽するよう、祓い清めるためである。発芽した粃を苗代に運び播種する。その間いろいろなタブーが行なわれた。それをソーヅィ [so:ɟi] (精進) という。例(1)苗代に種粃を運ぶ間、ッス マレー ナラヌ [ssu mare: naranu] (大便をしてはいけない) → 播種した粃が固まることを避けるためという。例(2)播種した後、ミジ ノースナ [midʒi no:su-na] (容器の水をドローッと流すな) → これは大雨で種粃が流されるのを避けるためという。例(3)ナサー ヌメー ナラヌ [sa: nume: naranu] (茶を飲んではならない) → 理由は苗代に金鑄の水が出るのを避けるためという。例(4)ピニーン スラヌ [pini:n suranu] (鬚も剃らない) → これは種粃の毛根を切るのを避けるため。例(5)パモールンドレー アサルゴンドレーヤバカシ ファイ ミサン [pamo:ru-ndo:re: ʔasarugo:ndo:re:ja bakafi ffai misaŋ] (蛤やあさりなどは煮て食してよい) → 開くから。(発芽につながる)。

ナールン [na:ruŋ] (動) 鳴る。ナラヌ [na:ranu] (鳴らない)、ナールタン [na:ru:taŋ] (鳴った)、ナールティ [na:riti] (鳴って)、例、カンナールヌ ナールン [kanna:runu na:ruŋ] (雷が鳴る)、トゥキン ナールン [tykinu na:ruŋ] (時計が鳴る)、ドゥラニン ナールン [dura:nnu na:ruŋ] (銅羅がなる)、例、クヌ サンシンマー ユー ナールン [kunu sanʃimma: ju: na:ruŋ] (この三味線は、よく鳴る、よく響く)

ナカシ [nakafi] (地名) ナカズルの次に、船浦湾の奥に開けた水田地帯。ピナイサーラ [pinai-sara] (ひない川) に近い。カンザトゥヤー [kandzatuja:] (慶田城家) やフサツキヤー [ʔusakja:] (富里家) などの水田があった。

ナカズル [nakadzuru] (地名) マレーの次の谷の兩岸を開拓してできた水田。ユレーヌ ヲ・ター [juren:nu-ta:] (寄合家の田)、ムレーマヌ ヲ・ター [mure:manu-ta:] (通事家の田) などがあり、フサツキヤーヌ・ター [ʔusakja:nuta:] (富田家の水田) もあった。

ナカダ [nakada] (地名) ナカダバフルは船浦湾底部をヒルギの群落の間を抜くように内

陸部へ進んで行った所に開けた水田地帯。美田地帯であったが、戦後米軍の伐採隊が水源
地帯にブルドーザーを入れて乱伐したため、大水で流出した赤土に埋められてしまった所
がある。カザケー [kadzake:] (加治工家)、フクマレー [Φukumare:] (友利家)、トゥ
ムシェー [tumufe:] (宮良家)、シマフケー [NimaΦuke:] (島袋家) などの水田がある。
ナサビ [nasabi] (名) 和名、なす。ナス科植物。この植物名は「念仏歌」の「ウシトゥ
ヌクイ」(弟の歌) の中にもみえるから、古くから親しまれた食用植物であろう。「…ウギ
ヌ スラ ウリ ナスビ…」(…甘蔗の茎に、ウリ、ナスビ…) とあるが、口語では、ナ
サビ [nasabi] と発音する。魚のダシ汁で煮て食べたり、焼いてナマシ [namafi] のつ
まにして食したりした。味噌和えにしたのも美味であった。

ナイ [nai] (名) 苗。マイヌ ナイ [mai-nu nai] (稲の苗)。ナイヤー イッケナ ム
イヤン [nai-ja: ʔikkena muijaŋ] (苗は非常によく育った。生えた)、ナイトゥリティ
「マイ イピバ [nai turiti maiʔibi-ba] (苗を取って稲を植えなさいよ)。ナイヤー
アウダナー イリティ カタミ カヨーセーティ イビシミタ [nai-ja: ʔaudana:
ʔiriti katami kajo:feti ʔibifimita] (苗は畚に入れて担ぎ、運んで植えさせた)。

ナヤ [naja] (名) 鰹漁業で鰹節を製造するのに使用される建物をいう。農具を入れる小屋
に対しては言わない。魚網や魚具などを収納し、保管する小屋に対してもいう。鰹節製造
する建物全体をシーゾーヤー [ʃidzo:ja:] (製造屋、総称) という。バイカン・ヤー
[baikan-ja:] (「焙乾屋」の義か。鰹節を燻製する建物) もシーゾーヤーの一つである。

ナビシケー [nabifike:] (名) 鍋敷。丸底の鍋類を安定させるために、鍋の下に敷く藁製の
台輪。藁を束ね、直径約15センチ、内径約10センチ程の輪を作り、藁縄で藁束の輪を巻
き締めて作ったもの。例、ナビシケーナ ナビ ビシバ アスカ ウーカンティ
ゲラー [nabifike:na nabi bifiba ʔasuka: ʔu:kanti gera:] (鍋敷に鍋を≪坐せなさい
≫置きなさい。そしたら動かないよ。ほら)

ナビウティ・フチ [nabiuti-Φɯtʃi] (名) 熱い鍋類を掴む際に用いる藁製の手当て。稲藁製
のフチ [Φɯtʃi] (わらじ) に似た編み物を一対一組にして、両手で鍋類を掴んで竈から
移動する際に用いた。シンマイナビ (大鍋) で甘藷を煮るときは、煮汁を零して水切り
する際にも用いた。例、ナビウティ・フチヌ ナーンカ イツァーヌ ナビ カサマ
ラヌ [nabiuti-Φɯtʃinu naŋka: ʔitsa:nu nabi kasamaranu] (鍋掴みワラジがないと、
熱くて鍋は掴めない)。

ナベラ [nabe:ra] (名) 和名、ヘチマ。ウリカ植物。この植物は熟すると、硬い植物繊維
が出て食べられないが、若いうちは軟らかく、美味である。鰹の頭や腹皮などと一緒に
煮てもおいしく、パルン [paruŋ] (鰹の卵) とチャンブルーにしてもおいしい。熟した
ものは、繊維質の部分を利用して鍋洗いにしたり、風呂場のタワシにしたりした。ナベ
ラ ブリクー ディー [nabe:ra buriku: di:] (ヘチマをもういで来ようよ)

ナナルン [naruŋ] (動) 実がなる、生る。ナラヌ [naranu] (生らない)、ナルヲタン [narutaŋ] (生った)、ナリティ [nariti] (生って)。ナリムヌ [narimunu] (果実)、フナヲブーン バンヲスルーン イッケンヲ ナレーン [Φ unabu:m bansuru:n ʔikken nare:ŋ] (九年母<みかん>も、ばんざくろも たくさん生っている)。ナリムヌヲヌ パチ [narimununu paʧi] (生り物<果実>の初生)

ニシヲミジ [niʃimidʒi] (地名) 現在の中野村と住吉村の中間あたりの水田地帯。ウランザキ [ʔurandzaki] (宇奈利崎) の東側あたりの海岸に面した湿地帯を開拓したところ。イラヲブレ [ʔirabure:] (西原家)、ヨーヲカヤー [jo:kaja:] (西原家)、トゥムレー [tumure:] (友利家、田代家) などの水田があった。

ニブヲク [nibuku] (名) 敷物的一种。細い藁縄を約1寸間隔の縦糸に配し、稲藁でカーペット状に編みあげたもの。米を干したり、稲搗き、稲摺りの際、地面に敷いて用いる。使用後はぐるぐる巻いて、トーヲ [to:ra] (炊事小屋) に吊しておく。

ニンジンキョウ [nindʒiŋkjo:] (名) 和名、ウイキョウ。セリ科植物。例、ニンヲジンキョーヤ パトゥヲマナーテー ナンヲゾー スクヲローランセン [nindʒiŋkjo:ja patumanate: nandzo: sʉkuro:ransen] (ういきょうは、鳩間では、あんまり耕作なさらなかった)

ノヌーン [nu:ŋ] (動) 縛う。ノーヲヌ [no:nu] (縛わない)、ナイヲプサン [nai-pʉsaŋ]。アダナヲシ サイティ アダナヲシ・ジナ ナイ・バ [ʔadanaʃi saiti ʔadanaʃi-dʒina nai-ba] (アダンの気根を裂いて、アダ網を縛いなさいよ)。ロープがなかった頃は、フーカラ・ジナ [Φ u:kara-dʒina] (枕木の鬚) で縛った網を三本掛け合わせて縛いあげ、太い網を造って船のロープにした。この縛い方を、シナ・カキヲルン [ʃina-kaʃiruŋ] という。

ヌスヲビラ [nusu-bira] (名) 和名、ノビル。ユリ科植物。ビラ [bira] ともいう。ユリ科植物。細い、平べったい長管状の葉がある。ネギのような臭気がある。これも肉汁や魚汁のオンガキとして重宝される。家庭菜園でも栽培される。例、ヌスヲビラ ヲスリキティ ヨーヲ クマクマヲシ ウラヲシティ スーナ イルヲカー ンマーヲン [nusubira suri-ki ti jo: kuma:kumafʃi ʔuraʃiti su:na ʔiruka: ʔmma:ŋ] (ノビルを剥って来て細かにおろして汁に入れるとおいしい)。例、ヌスヲビラー メー イサナケーラヲル ゴーラー カイオーヲレー ナー [nusubira: me: ʔisanake-raru go:ra: kai-o:re: na:] (ノビルは、多くは石垣から購入されたんだねえ)

ノナバ [naba] (名) 松茸。きのこ。西表島の松林の地上、雑木林の中の地上などに自生する。伐り倒された雑木が地上で朽ちかけている場合など、その朽ち木に自生するこのもある。ヲウシキー [ʔuʃi-ki:] (ハスノハギリ) などに自生するナバ [naba] は、有毒種といわれ、食べなかった。例、ヲウシキーナ ムイヲル ナバー ドウクヲヌ アンツォー [ʔuʃiki:na muiru naba: dukunu ʔantso:] (ハスノハギリに自生する松茸には毒があるそうだ)。

ナリウン [nari-ug] (名) 和名、ハリイモ。ヤマノイモ科植物。

ヌカ [nuka] (名) 米糠。主として米糠に対していう。米糠は大根を漬物にしたりするときにも用いた。また、オーヌ・イー [ʔonu-ʔi:] (「豚の飯」の義。豚の飼料) に混ぜて利用したりして、家畜の肥育上、重宝されたものである。トゥルン・ヤー [turup-ja:] (鶏小屋) では、碎米や豆などに糠を混ぜて与えると、よく食べた。石垣島あたりでは、ヌカヌ・ミーシュ [nukanu-mi:ʃu] (糠の味噌) などが作られたが、鳩間ではあまり作らなかった。

ヌキル [nukiru] (名) 鋸。鋸の総称。ヤマ・ヌキル [jama-nukiru] (山鋸、伐採用)、キーバキ・ヌキル [ki:baki-nukiru] (丸太用鋸)、カタパー・ヌキル [kɔtapa:nukiru] (片歯鋸)、リョーバー・ヌキル [rjo:ba:nukiru] (両歯鋸)、ピキ・ヌキル [piki-nukiru] (引き鋸)、マーシ・ヌキル [ma:ʃi-nukiru] (廻し鋸、底びき)、タテビキ [tatebiki] (たてびき用鋸)、ヨコビキ [jokobiki] (よこびき用鋸)、カナノコ [kananoko] (金鋸、金属用語)。

ヌキムヌ [nukimunu] (名) 「除けもの」の義か。稲を猪害、鳥害から守るために用いるもの。西表島は特に猪害が大きかったから、カマイヌ ヌキムヌ [kamainu nukimunu] (猪の除けもの、猪害除け) には意をそそいだ。人の汗や、あかのしみこんだボロをカカフシ [kakaʃi] (案山子) に着せておくとか、ナルコ [naruko] (鳴子) を掛けておいて、縄で引いて鳴らして猪を脅し、猪害から稲を守ったりした。

ヌザキダ [nudzakida:] (地名) ピナイサキを西へ回って、原野の中に開けた水田地帯。アラヤー [ʔaraja:] (吉川家)、ウチネー [ʔutʃine:] (仲伊部家) トゥムレー [tumure:] (友利家、田代家) などの水田があった。

ノーリ・ユー [no:ri-ju:] (名) 「稔り世」の義。豊作、豊年の意。マサルユー [masaruju:] (勝る世、今年以上の豊年の意) の対。動詞ノールン [no:rug] (稔る) の連用形に名詞がついて形成された複合名詞。カキ・プス [kaki-pusu] (書き人)、ヤキ・プス [jaki-pusu] (焼き人、焼く人、病人)、アイ・プス [ʔai-pusu] (上げ人、上げる人、揚げる人)、タティ・プス [tati-pusu] (建て人、建てる人)、シニ・プス [ʃini-pusu] (死に人、死人)、サニ・プス [sani-pusu] (嬉しがり屋)、ユーリ・キ [ju:ri-ki] (寄り木、流木)

バーキ [ba:ki] (名) 籠、竹製の笊。竹の薄い皮で編みあげた容器。藪や魚、鳥賊などを入れるのに用いる。総称。タキ・バーキ [takiba:ki] (竹籠)、イガ・バーキ [ʔiga-ba:ki] (鳥賊籠) などがある。農業用の笊は、特にティル [tiru] (笊) という。ティルには、ウン・ディル [ʔundiru] (藪を入れる笊)、フタ・ディル [ʔɸɯtadiru] (蓋のある、弁当入れの笊)、サギ・ソーキ [sagi-so:ki] (吊り籠) などがある。



パタキ・シグトウ [p̄ṭaki-figutu] (名) 畑仕事。野良仕事。ティダヌ ヨーコイナラ
 ンバーラル パタキ シグトー ナル [tidanu jo:koi naraba:raru p̄ṭaki-figuto:
 naru] (太陽が傾いて暑気の緩む頃になってから畑仕事はできる) ペーレーヌン シジキ
 ティン パタキ・シグトウン ノーニンナラヌ [pe:re:nu ſidʒikiti p̄ṭaki-figutun
 no:n naranu] (早魃が続いて畑仕事も何もできない)

パタキ [p̄ṭaki] (名) 畑。ウブパタキ [ʔubup̄ṭaki] (大きな畑)、パタケーマ
 [p̄ṭake:ma] (小さな畑) などの種類がある。畑を開墾する際は、先ず原野のユシキ
 [juſiki] (すすき) を焼く。すすきの下葉や枯れすすき、枯れ葉などが燃えたあと、立ち
 枯れのすすきを刈りとる。この半焼きのススキをヤキバイ [jakibai] という。ヤキバイを
 刈り取ることを、ヤキバイスリ [jakibaisuri] という。ススキの刈り株を掘り起こすこ
 とを、アラシカイシ [ʔaraſikaiſi] (あらうち) という。その後、マタカイシ [mata-
 kaiſi] (二度打ち) をして植付け可能の畑に仕上げる。この一連の作業をアラシアクン
 [ʔaraſi-ʔakun] (荒地を開墾する) という。例、ヤキバイ スリティ アラシ アキ
 パタキ スクルタ [jakibai suriti ʔaraſi ʔaki p̄ṭaki ſukuruta] (ヤキバイを刈り
 て荒地を開墾し、畑を作った)

パチンガ・カー [p̄ṭɕiŋga-ka:] (名) 下り井戸の一つ。ナカンムレ [nakam-mure] (中岡)、
 の西北部にあるニシドー [niſido:] (「北の窪地」の義か。地名) とカンドー [kando:]
 (「上の窪地」の義か。地名) の間にある鐘乳洞。昔はこの鐘乳洞の洞窟底の湧水も利用
 したという。伝説によると、この洞窟は対岸の西表島のウランザキ [ʔurandzaki] (宇奈
 利崎) に通じているという。現在は落石などがあって湧水は認められない。

バツァムン [batsamun] (動) 牛を繋ぐ。バツァマヌ [batsamanu] (牛を繋がない)、バ
 ツァムタン [batsamutan] (牛を繋い、)、バツァミプサン [batsami-pusan] (牛を繋ぎ
 たい)。牛のパナジナ [panadʒina] (鼻綱) はフーカラジナ [Φu:kara-dʒina] (枕木の髭
 で縛った縄) を用いる。これだと牛が誤って食べる心配がない。これを3尋ほどの長さ
 にして、更に3～4尋のアダナシ・ジナ [ʔadanafi-dʒina] (アダンの気根の繊維で縛った
 綱) をつけて一日中放牧状態におく。

パマイ [pamai] (名) 飯米。保有米。精米してあって、すぐ炊飯できる状態で保管してあ
 る米。イズン タクーン トゥリ ガシシケーバ カティムノー ソーヤ ナーヌ
 ダンシ マイ ツサイ パマイ シュコーリ [ʔidzun taku:n turi gafi-fike:ba
 k̄atimuno: so:ja na:nu danſi mai ssai pamai ſik̄ori] (魚も蛸も獲って燻製にして
 あるので副食物は心配ない。早く米を搗いて、飯米の準備をなさい)。

バラフタ [baraΦ̄ta] (名) 藁。イネの藁。バラフタ・ジナ [baraΦ̄ta-dʒina] (藁縄)、
 バラフタ・ポーキ [baraΦ̄ta-po:ki] (藁の芯で作った箒、座敷用) バラフタヌ シン
 シー ポーキ スクリ バ ヨー [baraΦ̄tanu ſinſi: po:ki ſukuri ba jo:] (藁

の芯で箒を作りなさいねえ)。藁縄は手軽に作れるし、用途も広く、重宝な縄であった。

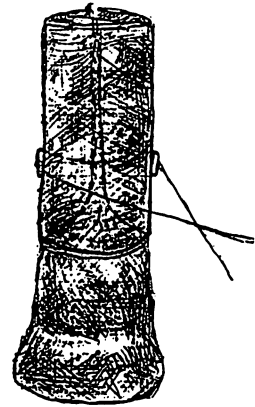
諸々の荷造り用、屋根葺き用に使用された。

パンダマ [pandama] (名) 和名、スイゼンジナ。キク科植物。高さは約50センチ、葉は長楕円形で柔らかい。裏側は紫色を呈しており、鰹の頭やイノーヱズ [ʔinoːidzu] (環礁内魚類)と一緒に煮込むと美味である。魚の生臭みが消される。例、パンダマヌ パーカ

カカイティカ カツン・スブルトウ ンブシ ミー [pandama-nu pa: kəkaiti kətsunsuburu-tu ʔmbuʃi mi:] (パンダマの葉を挽ぎとって鰹の頭と蒸し煮してごらん) ピーパサン [pi:pəsaŋ] (名)「火鉢み」の義。火箸のこと。竈の中から燠を鉢みで取り出し、煙草盆などへ移すのに用いた。鉄製の火箸。針金(8番線)を利用して簡単に作ることが多かった。針金がないときは、生の竹やススキを利用して作った。

ピキ・ウシ [piki-uʃi] (名) 碾き臼。松や檜の大木の幹部を利用

して作った。粃を玄米にするために用いる臼。下臼と上臼の二個の部分よりなる。下臼は山型の台座を有し、中央に軸棒があって、それを上臼に貫き通す。上臼の下部は台座の山型に重なるように削られ、中央部に穴が明けられて台座の軸棒を通す仕掛けになっている。上臼の上部には粃を入れるための椀型の穴が掘られ、軸棒を通す腕木がつけられて回転のゆれを防ぐようにしてある。上下の臼の接合部は鑿で歯たてされており、摺り合わせることによって粃殻が摺り落される仕組みになっている。上臼の両側には本体を削って耳を作り、それに縄を通して



両方の縄を交叉させ、交互に引いて臼を回転させ、粃摺りをする。通常は、ニブク [nibuku] (藁で編んだ敷物)の上に臼を置き、女二人が向きあって座し、縄を引きあって粃摺りをした。手の足りないときは、母親は息子を対座に坐らせて縄を引かせ、その引く力をみて子供の成長を楽しんだりした。

ピクン [pikuŋ] (動) ①粉を碾く。ピカヌ [pikanu] (碾かない)、ピキティ [pikiti] (碾いて)、ピキツサン [piki-pusaŋ] (碾きたい)、ピクタン [pikutāŋ] (碾いた)。ムチマイフクラシティク クーピキ プールムチ スクリョー [mutʃimai ʔkuraʃitiku: piki pu:ru-mutʃi sɯkuri-jo:] (もち米を水につけて、粉に碾いて豊年祭の餅を作りなさいね)。②摺り臼でひいて玄米にする。マイ・ピクン [mai-pikuŋ] (粃摺りをする)。

ピナー [pina:] (名) 火縄。桃榔の幹頂部に葉柄をとり巻くように生えている黒い髭(植物繊維)を集めて縄を綯い、二、三本合わせて藁や藁縄で締め、巻きつけて約1メートルの長さにしたもの。先端部に火をつけて田畑へ持参し、種火として利用した。一本あれば1日中の野良仕事の間中、マッチ代用に利用できいた。例、ピナー トウギ ピー タシキリ [pina: tugi pi: taʃikiri] (火縄を持って来て、火を焚きつけなさい)。

ピナイサキ [pɪnaɪsaki] (地名) 船浦村の北端にある鳩離島の方へ突き出た岬。ここは、船浦湾口に当たる所で、海岸より少し陸地に入った所に大きな鐘乳洞がある。これをピナイサキヌ・ガマ [pinaɪsakinu-gama] (ヒナイ崎の洞窟) という。戦争中、このガマの中に避難した。鳩間村のピナイ・ウガン [pinaɪ-ʔugaŋ] (ヒナイお嶽) は往古、ここのお嶽から香炉の灰を分けて建立したお嶽であるといわれている。鳩間島にその口碑が伝わっている。

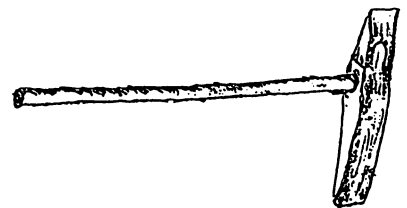
ピビザヌ・コイ [pibidzanu-koi] (名) 山羊の糞便は、山羊小屋の中で飼料の草や、木の葉類、茅類と混ぜられて踏み固められている。それらを掻き出して畑へ運び、肥料として用いる。アウダ [ʔauda] (畚) に入れて運ぶ。シキゴイ [ʃikigoi] (基肥) にしたり、播種後に畑に撒いたりして使用した。

ヒョータン [çotɑŋ] (名) 和名ユウガオ。ウリ科植物。普通、裏庭の家庭菜園で作る。木や竹で棚をかけ、それに這わせて実を結ばせた。果実が成熟すると挽いで乾燥させ、鋸で二分して、ペーラ [pe:ra] (粃をすくったり、水をすくったりするのに用いる道具) を作った。ヒョータンシ ペーラ スクローッタ [çotɑn-ʃi pe:ra sykurotta] (ユウガオで ペーラを作られた)。

ピル [piru] (名) 和名、ニンニク (大蒜)。ユリ科植物。地下には10個内外の小球からなる鱗茎があり、独特の強烈な臭気を有する。各家庭でかなりの量の作付をした。収穫したピルは茎を切断し、鱗茎部のみを甕に入れ、酒を加えて保管した。冬期にはそれを出して食し、風邪の予防にした。また乾燥した鱗茎はシビナージナ [ʃibina:dʒina] (注連縄) に結んで吊し、厄払いに用いた。長期間の病気を患った者には、鱗茎の小球を糸で貫き通し、数珠のように輪を作って、それを首からかけ吊した。風邪をひく者も同様にして早期に治癒した。何かに驚いて虚脱状態が続くと靈魂が遊離したと考え、マブール・クミ [maburu-kumi] (霊籠め) の儀式をとりおこなった。その際にも、鱗茎の数珠を首に吊した。また発熱すると、鱗茎をダイパー [daipa:] (搦鉢) ですって、塩と混ぜ、頭から背中へ手の掌ですり下し、腹部から脚へとすり下して着衣させ、解熱させた。

プーマイ [pu:mai] (名) 「穂米」の義か。藁に稲穂のついたまゝのもの。シラ [ʃira] (稲叢) を作って保存するため、脱穀しないまゝの状態で庭先きに積んで、トゥマー [tuma:] (苫) をかけて屋根状に葺き、風雨を防ぐようにした。

ブーヌ [bu:nu] (名) 斧。斧の総称。ヤマブーヌ [jama-bu:nu] (山斧。伐採用)、タムヌバリ・ブーヌ [tamunubari-bu:nu] (薪割斧) ユッキ [jukki] (手斧)、イシユッキ [ʔifi-jukki] (石割り用手斧)、ナタ [nata] (鉋) 例、ヤマパーナリティ ブーヌシ ヤーザイギ キジ



ウラ¹ソー²ッタ [jama: pe:riti bu:nufi ja:dzaigi kidʒi ʔurasotta] (山へ入って山斧で家屋用材木<建築用材>を削って、山からおろされた)

ブガリ・ノー¹シ [bugari-no:ʃi] (名) 骨休め。田植えなどの植付け作業や稲刈りなどの作業が終了した日の晩などに酒肴などを飲食して豊作を予祝し、休養をとること。ヤマ¹・バコー [jama-bako:] (家造りのための山入り共同作業、材木の伐り出し作業) や、ユイマール [juima:ru] (結いによる共同作業) の終了した日の晩などにも行なわれた。

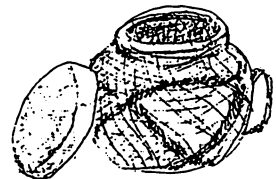
フクナ [Φ¹ukuna] (名) 和名、ハルノノゲシ。キク科植物。「蒲公英」の義か。畑の畔や休耕畑、道端などに自生する。普通は雑草として扱われている。全草軟らかで、茎を折ると乳液状の白汁が出る。若葉は食用となる。夏の早越期に野菜が切れると、鯉のダシ汁にフクナの若葉を摘んで入れ、野菜の代用とした。普通は豚の飼料として用いられた。例、フクナ¹ーンツァン² シミ³キー カツン⁴ ス ブル⁵トゥ ネーシ オー⁶ヌイー バカシ⁷バ [Φ¹ukuna:n-tsan ʃimiki: kʌtsun suburutu ne:ʃi ʔo:nu ʔi: bakafi-ba] (フクナでも摘んで来て鯉の頭と一緒に煮て、豚の飼料を炊きなさいよ)

プスン [pʊsʊŋ] (動)。干す。プサ¹ヌ [pʊsanu] (干さない)、プシ²ティ [pʊʃiti] (干して)、プシ³・プサン [pʊʃi-pusan] (干したい)。マイヤー⁴ アミ⁵ヌ フィ⁶ティ プサ⁷ラヌ [maija: ʔaminu Φ⁸uiti: pʊsaranu] (稲は、雨が降って、干せない)。

脱穀した米は、ニブ¹ク [nibuku] (藁で編んだ敷物) に広げて天日に干した。戦後は米軍払い下げのカバーを購入して、それを使って干した。軽くてとり扱いに便利であった。

プゾー [pudzo:] (名) たばこ入れ。「宝蔵」の義。女は宝珠のような形に縫製した袋状のたばこ入れを持っていた。細かく刻んだキザミタバク (刻みたばこ) を入れて持ち歩いた。男は木を円く、筒状に削って作った蓋付きの煙草入れを持ち、煙管に紐をつけて吊すようにして持ち歩いていた。中にシキダ¹キ [ʃiki-daki] (燐寸) を入れることができ、雨が降っても安全であった。漁師は、出漁の際には必ずこれをナーブク [na:buku] (縄箱) に入れて持参した。

フタ・ディル [Φ¹ʊta-diru] (名) 「蓋簀」の義か。蓋のついた簀で、弁当入れに用いる。ウンヌ¹イー [ʔunnu-ʔi:] (芋を煮て捏ねたものをボール状に握ったもの) や、カティ²ムヌ [kʌtimunu] (お数。副食物) などを入れておくのに用いる。冷蔵庫のなかった時代には、この蓋付きの簀に食物を入れて、風通しのよい木陰の枝に吊しておくと、食品はなかなか腐敗しなかったし、蠅などがつくこともなく、衛生的に食品を保存し、運搬することができた。



ブナジマ・ヌー [buna:dʒima-nu:] (地名) トウマダ・タバル [tumada-tabaru] の南側、タカスク山の斜面に、幅約50メートル、長さ約100メートルの茅の密生した原野がある。これをブナジマ・ヌーという。ここは明治末期から大正期にかけて、ヲシザバナリ

〔ʃidzabanari〕(下離)の炭坑用の坑木を伐採したり、炭焼き用の木材を伐採したために出来た野原といわれている。

フノ^ーラ [Φ^{unora}] (地名) 船浦部落のこと。往古、マラリヤのために廃村となり、住民は鳩間島に移った。戦後はマラリヤの撲滅に伴ない、鳩間島からの移住が増え、またその他の地域からの移住者も増えて現在のように栄えてきた。

フムン [Φ^{umug}] (動) 編む。フマ^ヌ [Φ^{umanu}] (編まない)、フミ^ヲ・プサン [Φ^{umipusan}] (編みたい)、フム^ヲタン [Φ^{umutan}] (編んだ)。ムス フムン [musu Φ^{umug}] (筵を編む)、タング^ヲ フミティ タン^ヲ フナウン [taggu Φ^{umiti} tag Φ^{unaug}] (炭俵を編んで木炭を入れる)。筵編み機で筵を編む場合は、アダンパー・ムス (あだん葉筵) やサーラ・ムス (藺草で編んだ筵) などは、上質の筵ではない。

ペーレー [pe:re:] (名) ひでり。旱魃。夏の日照りが続くと島の人々は、三つある村井戸に順番で水汲みをした。インヌ・カー [ʔ^{innu-ka:}] (西村の井戸) やアンヌカー [ʔ^{annu-ka:}] (東村の井戸) には、村の娘たちが集まって、井戸水が湧出するまでの時間を語り合いながら夜を徹して水汲みをした。例：ペーレーヌ^ヲ アド^ウナー シジクター^ヲ スクリ^ムヌーン サリナー^ヲヌ (旱魃があんなに長く続いたので作物も枯れてしまった)。

ボースー [bo:su:] (名) 二十四節気の一つ。陰暦5月の節で、太陽暦の6月5日頃に当たるといふ。この頃になると梅雨期に入り、長雨が続くので、それまでに稲刈を終えるようにした。

マーレー [ma:re:] (地名) シザバナリ (下離) の崎を回って船浦湾へ湾入したところの最初の川をマーレ・ガーラ [ma:re-ga:ra] というが、その流域にも水田がひらかれている。ユレーヌ^ヲ・ター [j^{urenu-ta:}] (寄合家の水田) などがあつた。

マチン^ヲパー [matʃim-pa:] (名) 松葉。松の葉。鳩間島には琉球松はみられない。西表島には美事な琉球松が自生していたが、多くは戦争中に伐採された。伐採されて枯れた松の幹や根には松根油を含んだアカ^ヲシ [ʔ^{akaji}] がとれた。これを鉛筆大に割って二、三本ずつ燃やし、ランプの代用とした。松葉もよく燃えるが、これを燃料とすることはなかった。

マトーナ [mato:na] (名) 二耕。二度うち。アロー^ヲナが終ると、一ヶ月ばかり放置し、稲の刈り株や雑草を土中で発酵させる。それが終了する頃にマトーナ [mato:na] を開始する。牧場の牛を4～5頭借りて角を結び、田の中に入れて踏ませる。

マーキ [ma:ki] (名) 薪。材木や丸太などを、50～60センチの長さに切って、それを斧で割って燃料としたもの。枯れたススキの燃料や、ウジ^ヲル [ʔ^{udgiru}] (木の小枝や柴など) に対立する燃料。普通は西表の山中より雑木を伐り出し、生の木を割って、それを台所の竈の上に作ったタナ^ヲ [tana] (薪用の吊り棚)、タム^ヲヌタナ [tamunu-tana] (薪棚) に入れて乾燥させ、燃料にした。

マタバイ [matabai] (名) 藁。稲の刈り株から生えた芽のこと。藁を放置すると、穂が出て

収穫することができるが、翌年の収穫に大きく影響を及ぼすので、田の地力を養うため、マタバイを田の泥の中に踏みれたり、キーバイで耕して土中で腐食させ、肥料となすのが普通である。

アローナ [ʔaro:na] (名) 初耕。あらうち。マトーナ [mato:na] (名) 二耕。二度うち。サントウ [santu] (名) 三耕。三度うち。

マラキ [maraki] (名) 30束を表わす単位。稲束を30本まとめて、大きく丸く束ねるときの単位。バラフタ [bara Φuta] (稲藁) を「ひとつかみ」の半分ほどずつ繋ぎ<稲藁を3～4回繋ぎ合わせる>、それで30束^{タバル}を丸ぐ。このマラキは助数詞としても用いられ、1反歩の田圃から幾マラキの稲の収穫があるかによって、上田、中田、下田の評価がなされた。

マイ・アーシ [maiʔa:ʃi] (名) 脱穀。マイ・サイ [mai-sai] (脱穀) ともいう。マイ・アースン [maiʔa:suŋ] (脱穀する)、マイ・サウン [mai-sauŋ] (脱穀する) はその動詞。キューヤ オシキーン カイヤバ ダッコッキシ マイ・アーシ [kju:ja ʔofikiŋ kaija-ba dakkokkiʃi maiʔa:ʃi] (今日は天気も良いので脱穀機で稲を脱穀しなさい)。在来種のザイレ・マイ [dzaire:mai] (在来米) は脱穀機で脱穀できないので、伝統的な方法で脱穀した。フドーシ [Φudo:ʃi] (稲扱。直径4～5ミリ、長さ約10センチの竹管二本を藁の芯で蝶番状に連結し、それを右手に持ち、稲穂をはさんで粃を抜き落して脱穀する道具) を用いて脱穀し、それを搗き臼に入れて杵でつき、長い芒を落した。芒を落した粃をピキウシ [piki-uʃi] (摺臼) に入れて摺り、精米した。屋敷内にシラ [ʃira] (稲叢) を造って保存しておき、必要な分を取り出して脱穀し、精米して食べた。

マイヌ・プー [mainu-pu:] (名) 稲穂、稲の穂。マイヌ・プーヌ ソージ [mainu-pu:nu so:dʒi] (稲穂祈願のために行われる村の祭祀。精進)。マイヌ・プーヌ ニンガイ [mainu-pu:nu niggai] (稲穂の願い。村の祭祀、プーヌ・ソージともいう。稲の穂に害虫がつかぬよう、旧暦3月庚に行われた)。マイヌ・プーヤ ンジスーリ イルン シキブバ スクマ ウチナツスカー カラリンヨー [mainu-pu:ja ʔndʒisu:ri ʔirun ʃikibuba sykuma ʔutʃinasuka: karari-njo:] (稲の穂は出揃って十分に成長し、色もつき始めているからスクマをすませたら刈り取りできるよ)。

ムカシエー ヨー プーヌ・ソージェー イッケナ スーワー アローツタンダー
パマウリソージーン シーソーツタ [mukaʃe: jo: pu:nu-so:dʒe: ʔikkenə su:wa:
ʔaro:ttanda: pamauri-so:dʒi:n ʃi:so:tt'a] (昔はねえ、稲穂の精進は厳しかったよ。浜下りソージもなされたよ)。

マンズイ [mandzui] (名) 和名、パパイヤ。パパイヤ科植物。高木。幹は柔軟で、3～4メートルに達する。葉はヤツデに似て40～50センチの大きさになる。中空で、60～70センチの長い柄を有するので、子供たちは、これで水鉄砲を作って遊んだ。果実は楕円形で、

サッカーボール状。長さ20センチ程度に成長する。中空で、内部に赤豆大の種子が20～30粒ほどある。未熟果は濃緑色であるが完熟すると赤黄色になり、芳香を発する。甘味があり美味である。未熟果は皮を剥くと白い乳液状の汁が出る。果肉は、マンゴナ [maggana] (おろし金) で削って魚肉と煮て食べる。またシチビ [ʃitʃibi] (節目、祭日) などに用いるイラキム [ʔiraki-mu:] (炒り物料理) には必須の食品である。2センチ角に切って魚肉や豚肉類と炒り、仏前に供える。どの家でも屋敷内に2～3本植えてあるので必要に応じて調理できた。また、この実の熟したものは女性の性器に似ているといわれ、マンズイから出たマンジュは女性性器の隠語とされている。パパイヤの幹の根に近い方の髓部は食用になる。タケノコよりも柔らかく、あく抜きをして煮しめると、魚や豚肉のダシ汁を十分に含んで美味である。

ムギワラ [mugiwara] (名) 麦藁。共通語からの借用語。鳩間島ではムングル [mugguru] (「麦殻」の義か、麦藁のこと) というのが普通。ムギワラボーシ [mugiwara-bo:ʃi] (麦藁帽子) などが島に導入されるに及んで用いられたことばであろう。しかし島ではクバガサ [kuba-gasa] (クバ笠) の方が多く利用された。材質も強く、農業にも漁業にも併用されえたからである。ムングルは多くの場合、堆肥にするか、燃して畑の肥料にしたものである。

ムス [musu] (名) 筵。アダンパー・ムス [ʔadampa:mu:su] (アダン葉筵)、パダ・ムス [padamusu] (「肌筵」の義か。莫蓆)、サーラムス [sa:ra-musu] (蔦草で編んだ筵)、タラマ・ムス [tarama-musu] (多良間筵。多良間島で織られた長い筵。長さが9尺もあった) などがある。アダン・パー トキシキー アダンパー・ムス フムン [ʔadampa:kʃiki: ʔadampa:mu:su Φumug] (アダンの葉を切って来てアダン葉筵を編む)

ムン [mug] (名) 麦。ムングル [mugguru] (麦を刈り取った後の畑、「麦殻」の義か、「麦藁」に対していう。沖縄本島地方では麦藁を利用して作った笠をムンジュルというが、ムングルからの転訛であろう。しかし鳩間島では、ムンジュルは舞踊の小道具として用いられるだけである)。例、ムンヌ プー [munnu pu:] (麦の穂)。ムングル カイ トシン パラディ [mugguru kaifim paradi:] (麦刈り後の畑を耕しに行こよ)。

ムヌスクリ・パンタ [munusukuri-panta] (名) 農繁期。「物作り繁多」の義。スクリ・パンタ [sykuri-panta] ともいう。①マイイビ・パンタ [maiʔibi-panta] (田植えの農繁期、「田植え繁多」の義)、②マイカリ・パンタ [maikari-panta] (稲刈の農繁期、米刈り繁多の義) などがある。例；カイク ムヌスクリ・パンタナー プスパ ピマダーシミ ティ ヌヤー ツォー (こんな忙しい農繁期に、ひとに無駄な時間を費させて、なんですか)

ムヌスクル [munusukuru] (名) 農業。「物作り」の義。ムヌスクルには、①ター・スクリ [ta:sukuri] (稲作、田作りの義)、②パタキスクリ [pa:taki-sukuri] (畑作、畑作り

の義)、⁷ヤサイ・スクリ [jasai-sukuri] (野菜作り) などがある。例; タースク⁷リ パ
 タ⁷キスクリバ セーティ⁷ル ヤラ⁷ビンケー⁷ン ムール⁷ シッカ⁷ナイ フドゥバシタ⁷
 (田圃を作り、畑を作ったりしながら子供達をみんな養育した)

マビ⁷キ [mabiki] (名) 間引き。マビ⁷キ スン [mabiki sug] (間引きをする)、ダイ⁷ク
 ネー カター⁷ マクカー⁷ ミーランダー⁷⁷ンベーマ⁷ マビ⁷キ シー⁷バ [daikune:
 kɔta: maku-ka: mi:ran-da: ʔmbe:ma mabiki ʃi:ba] (大根は 密に蒔くと大きくみの
 らないので、少し間引きしなさいよ)。ピキ・アカシ [piki-akafi] (引いて間隔をあける
 こと) ともいう。

マイ [mai] (名) 稲。「米」の義。稲のことを普通にマイという。ムチマイ [mutʃi-mai]
 (糯米、粘り気が強く、餅を作るに用いる)。サク⁷マイ [saku-mai] (名) (粳米、粘気が
 なく、ご飯用に用いる)、マイイビ [mai-ibi] (稲植え、田植え)、マイカリ [maikari]
 (稲刈)、マイタブル [mai-taburu] (稲束)、マイマラキ [mai-maraki] (稲束30束を束ね
 たもの。単位)、マイアーシ [maiʔa:ʃi] (稲の脱穀すること)。マイ⁷ッサイ [mai:ssai]
 (米搗)、マイヌ⁷・プー [mainu-pu:] (稲の穂)、バラフ⁷タ [baraΦyta] (稲の藁)、バ
 ラフ⁷タヌ・シー [baraΦytanu ʃi] (藁の芯。これをたばねてバラフ⁷タポーキを作り、
 部屋用の箒にした)。バラフ⁷タ・ポーキ [baraΦyta-po:ki] (藁箒)。スリ⁷バイ [suribai]
 (刈り株、稲刈の際、西表島の田圃は水を落さない。従って、スリバイを10センチ程残こ
 し、それを鎌を使ってX状に交叉させ、その上に稲穂を置き、水に濡らさぬようにして太
 陽に干す)。

マキタブク [maki-tabaku] (名) 巻きたばこ。一般に市販されているタバコ。刻みタバコを
 紙で巻いたもの。鳩間島では、女が巻きたばこを指間に挟んで吸うのを忌み嫌った。マ
 ナーを弁えない、水商売の女の喫煙法ときめつけていた。島では、女の喫煙はキセルを使
 用することが必要であった。現在ではキセルを使う人は見られない。

マイカリ [maikari] (名) 稲刈り。鳩間島ではスク⁷マ [sukuma] (稲の初穂祭。旧暦5月
 の壬) をすぎると稲刈りの準備に入り、早い田圃では刈り入れが始まる。西表島北岸一帯
 のタータバルにあるター⁷ヤー [ta:ja:] (田小屋) に、1週間、または10日の日程で渡た
 り、宿泊して稲刈作業を行なった。スー⁷マン [su:maŋ] (小満、太陽暦5月20頃) の節に
 入る頃から収穫が始まり、ボースー [bo:su:] (芒種、太陽暦6月5日頃) の節に吹く
 カーチ⁷バイ [katʃi:baɪ] (南風。芒種の頃に強く吹き出す南風) の風に吹かれて稲刈
 りをした。刈りた稲は、プス⁷シッカ [pysusika] (一つかみ) ずつ、稲の刈株をX字状に
 交叉させたスリ⁷バイ [suribai] (刈株) の上に置いて天日に干し、刈り終えたらそれを
 束ねてタブル [taburu] (二つかみ、フタシッカで一束としたもの) にし、30束ずつま
 とめて、プスマラ⁷キ [pysumaraki] にする。それを田の畔の集荷場に積み重ねて、フナ
⁷ジン [Φunadʒiŋ] (「船積み」の義か。長さは約一間の長さに、高さ4尺程に積み、上か

らトゥマー [tuma:] ≪茅を菰のように編み、雨水を防ぐために小屋や荷の上にかけけるもの≫を掛けて雨露を防ぐようにするもの)にしておく。二、三日おいて脱穀機にかけて脱穀し、粃をカシガーフクル [kaʃiga:Φukuru] (朝鮮袋)につめて鳩間島へ運ぶことができるようにする。天気と風の具合を見て、それを島へ運び、天日に干して倉庫に入れた。ミールン [mi:ruŋ] (動) 甘藷など、根菜類が稔ること。「実入る」の義か?。ミーラヌ [mi:ranu] (稔らない)、ミールタン [mi:rutaŋ] (稔った)、ミーリティ [mi:riti] (稔って)。クトゥシェー⁷ヨー ウン⁷ユン ダイ⁷クニーン イッケナ ミーレーン⁷ダー [kʉtʃe:jo: ʔunjun daikuni:n ʔikkenā mirre:nda:] (今年はねえ、芋も大根も非常によく稔ったよ)

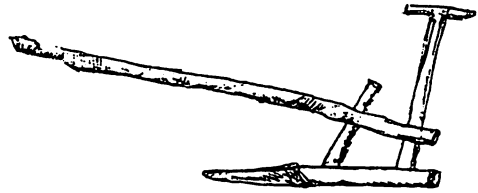
ミン⁷グル [migguru] (名) きくらげ。きのこの一種。木耳。山中の枯木や朽ち木の表面に群生する。ゴーナ⁷キー [go:naki:] (桑の木)やガジ⁷マル [gadʒimarʉ] (ガジュマル、榕樹)などに生えるのが美味だといわれている。形は人間の耳殻に似ている。濃い茶褐色で、人間の耳殻から軟骨分を取り去ったような、寒天質状を形成する。乾燥して食用にする。歯ざわりは、ギシギシして美味。例; カーヌ⁷ シンタヌ ガジ⁷マルナー ミングル⁷ヌ イッケナ ムイ⁷ヤン [ka:nu ʃintanu gadʒimaruna miggurunu ʔikkenā muijaŋ] (西の村井戸の後方のガジュマルの木に木耳がたくさん生えた)。

ミジ⁷ナ [midʒina] (名) 和名、スベリヒユ。スベリヒユ科植物。湿地に自生する。鳩間島では、あまり食されなかった。トゥヤーシ・フチ⁷ル [tuja:ʃi-Φʉtʃiru] (「とり合わせ薬」の義か。漢方薬のこと)の一つとして用いられていたようである。

⁷ヤサイ [jasai] (名) 野菜。共通語からの借用語。総称として用いられる。⁷ナー [na:] (菜)または、ナーヌ⁷・パー [na:nu-pa:] (菜っ葉)というのが多い。パーヤサイ [pa:jasai] (野菜)の中には、タマ⁷ナー [tamana:] (キャベツ)、シマ⁷ナー [ʃimana:] (たかな)、ハク⁷サイ [haʃusai] (白菜)、シンギ⁷ク [ʃinggiku] (しゅんぎく)、⁷ウンツァイ [ʔuntsai] (えんさい)、シビラ [ʃibira] (分^{ツキ}葱)、⁷ビラ [bira] (にら)、ピル [piru] (にんにく)、ラッ⁷キョー [rakkjo:] (らっきょう)、パン⁷ダマ [pandama] (すいぜんじな)、シー⁷ソー [ʃi:so:] (紫蘇)、ニン⁷ジンキョー [nindʒinkjo:] (茴^{ウイキョウ}香)、サクナ [sʌkuna] (長命草)、ンガ⁷ナ [ŋgana] (苦菜)、ソーキナ [so:kina] (不断草)、⁷チサ [tʃisa] (ちしゃ)、クース [ku:su] (とうがらし)などがある。その他の野菜としては、シブル [ʃiburu] (冬瓜)、カブッチ [kabuttʃi] (南瓜、カボチャ)、ナベ⁷ラ [nabe:ra] (へちま)、ウ⁷ル [ʔuru] (きゅうり)、ナサ⁷ビ [nasabi] (茄子)、ゴー⁷ヤ [go:ja] (にがうり)、ダイ⁷クニ [daikuni] (大根)、キンダイクニ [kin-daikuni] (にんじん)、ゲンボー [gumbo:] (ごぼう)、ター⁷ウン [ta:ʔuŋ] (さと芋)、⁷ナリウン [nariʔuŋ] (はりいも)、ヤマ⁷ウン [jama-ʔuŋ] (扇形をしたやまのいも)、⁷カヨーン [kajo:ŋ] (紫色で棒状のやまいも)、マン⁷ズイ [mandzui] (パパイヤ)、ソン⁷ガー [sogga:] (生姜)など

がある。

ヤマ [jama] (名) 鋤、犁。牛耕用の農具。ウシヌ⁷・ヤマ [ʔuʃinu-jama] (牛に牽引させて田や畑を鋤く農具)、ウシヌ⁷・ピラ [ʔuʃinu-pira] (「牛の篋、鉋」の義、鋤の一種) ともいう。床木の先端を削り、それに鉄製の梨先をつけ、床木の後部に軸木をたて、



軸木から床木と並行に腕木を出し、床木との間に梁を渡して固定したもの。腕木から綱を出して、牛のツファ [ffa] (鞍) に連結し、鋤を牽引させ田や畑の土を鋤き起こす。

ヤマヌキル [jamanukiru] (名) 山鋸。山林伐採用の鋸。山に入って建築用材を伐ったり、薪用の雑木を伐ったりするのに用いる。軽くて、よく切れる。幅約10センチ、長さ約50センチで鋸歯は一般に大きく、作業や運搬に便利のように作られている。例；ヤマヌキルヌ パー タティ⁷ルンティ ベー [jamanukirunu pa: tatirun-ti be:] (山鋸の歯を鋸で研磨して目立てしようとしている)。

ヤマブーヌ [jamabu:nu] (名) 山斧。山で建築用材を伐り倒し、四角のカクザイ [kəkudzai] (角材) に荒削りする際に用いる斧。鋭利な斧で、薪割用斧に比べて軽い。平常は使わない。ヤマ⁷サー [jamasɑ:] (「山師」の義か。山の木を伐って売り生計をたてている人) などは、斧の刃の部分を取り外して保管していた。例；ヤマブー⁷ノー イッケン⁷キシ⁷ルン [jamabu:no: ʔikkeŋ kɨʃirun] (山斧は非常によく切れる)

ヤマ⁷・フミ [jamaɸumi] (名) 「山踏み」の義か。家屋新築の際、建築用材を伐り出すために西表島の山に入り、予め共同作業に適した場所、材木の多く伐り出せる所を探す必要がある。そのために山入りをすることをヤマ・フミという。ティドゥ⁷ク・ヤマ [tiduku-jama] (ティドゥー山)、マーレー・ヤマ [ma:re:jama] (マーレー山)、クンヤマ [kun-jama] (古見岳) などの山々にヤマフミをした。

ヤマ⁷カマイ [jamakamai] (名) 「山猪」の義。猪のこと。転じて、向こう見ずな人、乱暴な人に対して、多少の卑しめの感情をこめていう場合に用いる。例；ウリウリ⁷ ヤマカマイ⁷ヌ イキ⁷フキ クンドー⁷ター [ʔuriʔuri: jamakamainu ʔikiɸuki kundota:] (ほらほら、猪のような人が息をふきふき、またやって来るよ。ほら)

ヤマ⁷・バコー [jamabako:] (名) 「山馬喰」の義か。建築用材伐採、搬出のための共同作業。家主は、予めヤマフミ (山踏) をして、良材の伐採できる所を調べておき、日時を決めて村の各家を廻ってユイ [jui] (結い、共同作業に出ること) を依頼しておく。当日は、伐採する人はヌキル [nukiru] (鋸、山鋸) とヤマンガラ⁷シ [jamaggarafi] (山刀) を持参し、荒削りをする人はヤマブーヌ [jama-bu:nu] (山斧)、ヌキル [nukiru] (鋸)、ヤマンガラシ [jamaggarafi] (山刀) を持参して参加する。当家の人は15～16名ほどの男た

ちの朝、昼食と3時のサーフキ [sɑ:Φyki] (茶うけ)、ムチ [mutʃi] (餅) などを用意し、賄い方として2～3人の婦人たちも頼んだ。作業員たちは、早朝3～4艘のアイダフニ [ʔidaΦuni] (板舟) に分乗して目的地へ渡り、共同作業をした。夕方には鳩間島に帰り、ブガリノーシ [bugarino:ʃi] (骨休め) と称して、当家で夕食をとり、酒肴の持て成しを受けて帰宅した。

ヤンズメ [jandzume] (名) 和名未詳。鳩間島のナードヤマ [na:da-jama] (「長い窪地」の義か。西村の西方、ヤラ [jara] <屋良、地名>の中間あたりに幅約100メートル、長さ約200メートルの窪地があり、その海岸側の雑木林をいう) の中に雑木に混じって自生している灌木。葉は榕樹に似て軟らかい。米粒大の実が野ブドウの房状になる。10～12センチの長さに実が密生し、熟れると赤紫色になり、美味である。子供たちが口を真赤に染めるほど食べた。

ユガフ [jugaΦu] (名) 「世果報」の義か。豊作の意。フガフ・ドゥシ [jugaΦu-duʃi] (世果報年、豊作の年)。ミルク・ユガフ [miruku-jugaΦu] (弥勒菩薩の恵みの豊年、豊作) 歌ことばでは、ユンガフ [juggaΦu] という。

／ダイククヌ ミルク バガパトゥマ イモリ／

<大国の 弥勒菩薩が鳩間島においでになり>

／クトゥシカラ パトゥマ ユンガフデムヌ、ユンガフデムヌ

<今年から 鳩間島は 豊年満作である。豊年満作である>

／サーンサーン ユーヤー サーサー /

<囃子>

(弥勒節)

ユシキダー [juʃiki-da:] (地名) 古文書では南ヨシキダとある。昔から美田地帯とされていたが、西表島北部一周道路建設のため埋め立てられた。ウブシケヌ・ター [ʔubʃikenu-ta:] (大城家の水田)、カザケヌ・ター [kadzakenu-ta:] (加治工家の水田)、ニシムレヌ・ター [nifimurenu-ta:] (米盛家の水田)、キダシケヌ・ター [kidafikenu-ta:] (石嶺家の水田)、メークヤヌ・ター [me:kujanu-ta:] (宮良家の水田)、クメーヌ・ター [kume:nu-ta:] (小浜家の田)、メーケヌ・ター [me:kenu-ta:] (大城家水田)、カナケヌ・ター [kanakenu-ta:] (兼久家の水田)、クシケヌ・ター [kuʃikenu-ta:] (小底家の水田) などがあった。砂地の原野であった所を開拓して水田にしたところもある。小底家の水田とウブミジ (大見謝川) の間に、ユシキダミナトゥ [juʃikida-minatu] (ユシキダ湊) がある。川口は大見謝川と合流しているが流砂の堆積により満潮以外は船の出入りは不可能。兩岸一帯はヒルギの群落地帯である。

ユラシ [juraʃi] (名) 篩の一種。粳などをピキウシ [piki-ufi] (碾き臼、磨り臼) で粳磨りをして玄米にするが、粳と玄米を篩い分けるのに用いる竹製の篩。玄米が通過する程度の

大きさに篩の目を調整したもの。小麦粉や餅粉などのような粉を篩うに用いるものは、 \neg シノー [jino:] (小麦粉の篩) という。例、ユラシ \neg シ マイ ユラシ アラムトゥ プサイバ [jurafifi mai jurafi ʔaramutu pɯsaiba] (篩で米をふるって、粳を拾いなさいよ)。

ラツキョー [rakkjo:] (名) 和名、ラッキョウ。ユリ科植物。地下に白色の隣茎がある。直径約2センチ、長さ約4センチになる。隣茎部を甕に入れ塩漬けにして保存するが、食するときには、多少の塩抜きをする。独特の臭気はあるが、大蒜ほどの臭気はない。パイル [pairu] (酢) や味醂を加えて食すると美味である。例、ラッキョー \neg ヌ \neg サーギ \neg アルカー カティ \neg ムノー ナーン \neg タンティン \neg ミサン [rakkjo:nu sa:gi ʔaruka: katimuno: na:ntantim misaŋ] (ラッキョーがさえあればおかずはなくてもよい)。

リョーバー・ヌキル [rjo:ba:nukiru] (名) 両歯鋸。細工用の鋸。幅12~13センチ、長さ約50センチの鋸歯の部分に約15センチの柄がついており、鋸歯部分の片側はタテビ \neg キ [tatebiki] (縦びき)、片側はヨコビキ [jokobiki] (横びき) となるよう、鋸歯を調整してある。鋸一丁を、板や材木、サンガマ \neg チ [saŋgamatʃi] (棧) などを縦、横に切る際に使いわけた。

シガ \neg ナ [ʔgana] (名) 「にがな」の義か。和名、ホソバワダン。キク科植物。葉は羽形。長楕円形で濃緑色。味は苦い。薬草として家庭菜園などに栽培する。腹痛の際にダイ \neg パー [daipa:] (播鉢) に入れて摺り、汁を搾って飲ませた。子供には黒糖を少量入れて味付けして与えた。胃腸の薬として重宝された。例、バタ \neg ヌ \neg ヤムカー シガ \neg ナ \neg ッシティ ヌモー \neg タ [batanu jamuka: ʔgana ʃʃiti numo:tt'a] (腹痛があるとニガナを搾って飲まれた)

シー \neg マ [ʔm:ma] (名) 馬。ミー・シー \neg マ [mi:ʔm:ma] (雌馬)。ビキ・シー \neg マ [biki:ʔm:ma] (雄馬)。鳩間島には馬は育たないという伝説があり、事実島には一頭の馬もいなかった。鳩間島はカンダカー \neg ル シマ [kandaka:ru ʃima] (神高い<神霊の高い>島) といわれており、神様は常に乗馬して、 \neg ウガン [ʔugaŋ] (お嶽) からウガンへと通っておられるので、人間が馬に乗って行くとカンアタル [kanʔataru] (神罰) を受けると信じられている。従って今も馬はいない。バシャ [baʃa] (馬車、石垣島で馬が引く荷車のこと)、バシャ・シー \neg マ [baʃa:ʔm:ma] (荷車を引く馬のこと。遮二無二働く人のこと)。例、バシャ・シー \neg マヌ \neg カタチニ \neg ミーラ ピー \neg ヌ シ \neg ツルンケン パタラクタンティン モーカラ \neg ヌ [baʃa:ʔm:manu kaʔatʃini mi:ra pi:nu ʔndʒirugkem paʔarakutantim mo:karanu] (馬車馬のように目から火が出るほど働いても儲からない)

(沖縄県立芸術大学)